IRCA GENOISE GLUTEN FREE

PASTELES IRCA GENOISE

Preparado sin gluten diseñado específicamente para la elaboración del bizcocho. Extremadamente suave y flexible, no se desmorona y garantiza un perfecto volumen y absorción del almíbar/licor. Ideal para la preparación de bases para mousses y swiss rolls. También están disponibles las variantes clásica y Choc.



MODALITÀ D'USO

- Pan di spagna
- Sacher
- Swiss roll
- Torta margherita

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070943

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Claims
Sin gluten

Detalles
Preparado sin gluten diseñado específicamente para la elaboración del bizcocho. Extremadamente suave y flexible, no se desmorona y garantiza un perfecto volumen y absorción del almíbar/licor. Ideal para la preparación de bases para mousses y swiss rolls.
También están disponibles las variantes clásica y Choc.

Descripción
preparado sin gluten para BIZCOCHO

Denomination
semielaborado para productos de pastelería horneados.

Directions for use
BIZCOCHO
IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g
huevos pasteurizados_____ 800 g
agua_____ 200 g
PROCEDIMIENTO: mezclar IRCA GENOISE GLUTEN FREE con huevos y agua ambos a temperatura ambiente (20-22 °C). Montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 12-15 minutos a velocidad media, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados con Spray King y, a continuación, cocinar a 180-190 °C.
EL USO DE HUEVOS FRESCOS PUEDE LLEVAR A LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS MENOS REGULARES Y REQUERIR UN MAYOR TIEMPO DE MEZCLA QUE EL HUEVO PASTEURIZADO.
Para una correcta preparación se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad del recipiente de la batidora planetaria.