

SFRULLA

PASTELES SFRULLA

Mezcla especial en polvo para obtener el mejor bizcocho. Conserva su volumen y textura incluso al rociarlo con almíbar. También disponible en versión de chocolate.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Preparado para la elaboración de excelentes y sabrosos bizcochos. Asegura un alto volumen y una buena capacidad de absorción del almíbar/licor. Descubre también la variante Cioccolato.

Descripción

preparado para BIZCOCHO, BIZCOCHO MARGHERITA, BISCUIT ROULADE, TARTA SACHER, BIZCOCHOS DE SOLETILLA, DULCES DE ALMENDRAS, CASSATE, GALLETAS DE ANÍS.

Denomination

semielaborado para productos de pastelería horneados.

Directions for use

Para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad del recipiente de la batidora planetaria

(o del batidor de huevos). El agua indicada en las recetas que se indican a continuación se puede sustituir por huevos enteros, para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos terminados.

BIZCOCHO

SFRULLA_____ 1000 g
huevos enteros_____ 600 g
agua_____ 200 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente bien engrasados y enharinados, y luego cocinar a 180-200 °C.

SWISS ROLL

SFRULLA_____ 1000 g
huevos enteros_____ 1200 g
miel o azúcar invertido_ 50 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos, extender uniformemente la masa montada sobre hojas de papel especial para hornear, a medio centímetro de espesor, y luego cocinar rápidamente a 220-230 °C con la válvula cerrada. A la salida del horno, dejar enfriar durante unos minutos, luego cubrir la masa con láminas de plástico para evitar que se seque y poner todo en el refrigerador hasta el momento de su uso. Para la preparación de los SWISS ROLLS, voltear las hojas de masa previamente preparadas, humedecerlas con licor o almíbares para pastelería y luego untarlas uniformemente con crema al gusto (cremas de mantequilla, cremas pasteleras, cremas ganache o confituras de fruta). Proceder al enrollado hasta el diámetro deseado y terminar el postre recubriéndolo con chocolate, cremas, granillo de avellana, chispas de colores, escamas o frutas confitadas. Para facilitar el corte en rodajas de los SWISS ROLLS, es aconsejable guardarlos en el refrigerador durante unas horas.

BIZCOCHO MARGHERITA

SFRULLA_____ 1000 g
huevos enteros_____ 600 g
agua_____ 100 g
mantequilla o margarina____ 200 g

PROCEDIMIENTO: montar durante 8-10 minutos en la batidora planetaria todos los ingredientes, excepto la mantequilla o la margarina: estas, previamente derretidas a temperatura moderada, deben verterse al ras sobre la masa ya montada, para ser incorporadas suavemente. Depositar en los moldes previamente engrasados y enharinados, luego cocinar a 180-190 °C. Después de enfriar, decorar con BIANCANEVE o cacao con las mascarillas adecuadas.

Dosis y modo de empleo para la producción de:

TARTA SACHER, BIZCOCHOS DE SOLETILLA-TRENCITAS-GRANULADOS, DULCES DE ALMENDRAS, CASSATE, GALLETAS DE ANÍS y otras especialidades. Las recetas se pueden descargar desde el sitio web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.