

# 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 de 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 (cremas de mantequilla, cremas pasteleras, cremas ganache o confituras de fruta). Proceder al enrollado hasta el diámetro deseado, luego 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](http://www.irca.eu).



Extraordinary  
made simple.