

# CHOCOLATE SFRULLA

PASTELES SFRULLA

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



## MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070420

## 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 de chocolate. Asegura un alto volumen y una buena capacidad de absorción del almíbar/licor. Descubre también la variante clásica.

**Descripción**

preparado en polvo para bizcocho y swiss roll de chocolate.

**Denomination**

semielaborado para productos de pastelería horneados.

**Directions for use**

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

SFRULLA CHOC\_\_\_\_\_ 1000 g

huevos enteros\_\_\_\_\_ 600 g

agua\_\_\_\_\_ 200 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 6-8 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados y enharinados; cocinar a 180-200 °C durante 25-30 minutos.

**ADVERTENCIAS**

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

La temperatura demasiado fría de los huevos y el agua reduce el volumen del batido.

El agua indicada en la receta se puede sustituir por huevos enteros, para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos terminados.



Extraordinary  
made simple.