SFRULLA CHOC

PASTELES SFRULLA

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.



MODALITÀ D'USO

Pan di spagna

Swiss roll

Torta margherita

Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070420

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

Leche

Cross-contaminations

Huevos

La

Frutos

Senape

INFO

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.