

CHOUX DE DELI

PASTELES

CHOUX DE DELI

Mezcla especial completa para obtener rápidamente una masa suave y homogénea, ideal para preparar unos profiteroles esponjosos, con forma regular y un ligero color a nuez. Los profiteroles elaborados con DELI CHOUX tienen un sabor auténtico, como los de la receta tradicional, y se caracterizan por su excelente volumen y un amplio hueco interior que facilita el relleno. Tanto si utiliza horno de solera como de convección, siempre obtendrá los mejores resultados. Esta mezcla también es perfecta para preparar las deliciosas zeppole, un postre típico de la repostería italiana.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070527

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

INFO

Descripción

preparado completo en polvo para la producción de muffins, éclairs y buñuelos.

Denomination

semielaborado para productos de pastelería horneados.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

DELI CHOUX es un preparado completo que permite obtener rápidamente una masa suave y aterciopelada con la que realizar excelentes profiteroles de forma regular, bien fermentados y de color avellana claro. DELI CHOUX también está indicado para la preparación de apetitosos buñuelos al horno.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

PROFITEROLES-ÉCLAIRS-BUÑUELOS

DELI CHOUX _____ 1000 g

agua caliente (50-55 °C) _____ 1300-1400 g

Mezclar a velocidad media DELI CHOUX con agua caliente (50-55 °C) en batidora planetaria con hoja durante 10-15 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa lisa y sin grumos; se recomienda añadir el agua gradualmente. Dejar reposar la masa durante unos 10 minutos y, con una manga con boquilla, depositarla en bandejas con papel para hornear. Cocinar a una temperatura de 200-220 °C en hornos de placa y a 170-190 °C en hornos de convección rotatorios durante 25-30 minutos según el tamaño de los profiteroles. Después de un breve enfriamiento, rellenar y decorar al gusto.

ALMACENAMIENTO: los profiteroles obtenidos con DELI CHOUX no utilizados inmediatamente se pueden almacenar durante unos días en bolsas de polietileno, teniendo cuidado de perforar agujeros para una ligera transpiración; para un almacenamiento más prolongado, se recomienda congelar.



Extraordinary
made simple.