HEIDICAKE

PASTELES PASTEL HEIDICAKE

Innovadora mezcla para repostería elaborada con harina de avellana y harina de maíz, perfecta para crear pasteles y galletas artesanales. El resultado final presenta un aspecto rústico y casero, típico de los postres tradicionales tiroleses, y conserva su textura suave durante más tiempo.



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 01070556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Frutos

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

Huevos

Leche

Cross-contaminations

La

Senape

INFO

Descripción
preparado para la producción de pasteles de avellana.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
PASTEL HEIDI CON CONFITURA DE FRAMBUESA
HEIDICAKE 1000 g
Mantequilla o margarina en crema 300 g
Huevos enteros 300 g
Mezclar HEIDICAKE, mantequilla o margarina en crema y huevos en batidora planetaria con hoja a baja velocidad durante unos 3 minutos. En un molde para pasteles redondo engrasado y enharinado, con una manga pastelera provista de una boquilla lisa n.º 6, depositar una capa uniforme de masa y formar un borde y una parrilla suficientemente ancha, espaciando cada tira unos 3 cm. A continuación, depositar en los espacios vacíos una cantidad suficiente de relleno o confitura extra de frambuesa. Decorar el borde con almendras fileteadas. Cocinar a 180-190 °C durante 30-35 minutos y, en cualquier caso, hasta que esté completamente dorada.
ADVERTENCIAS: la mantequilla o la margarina deben mantenerse a temperatura ambiente hasta que alcance una consistencia blanda.
Otras recetas de aplicación se pueden consultar en el sitio web www.irca.net