

# PASTEL 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070556

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche



Frutos

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

preparado para la producción de pasteles de avellana.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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 minutos. En un molde para pasteles redondo engrasado y enharinado, con una manga pastelera provista de una boquilla lisa n. depositar una capa uniforme de masa y formar un borde y una parrilla suficientemente ancha, espaciando cada tira unos 3 cm. continuación, depositar en los espacios vacíos una cantidad suficiente de relleno o confitura extra de frambuesa. Decorar el borde 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. Otras recetas de aplicación se pueden consultar en el sitio web [www.irca.net](http://www.irca.net)



Extraordinary  
made simple.