SILKY CAKE

PASTELES PASTEL SEDOSO

Mezcla innovadora, fácil y rápida, útil para preparar pasteles, magdalenas y muchas otras especialidades de repostería, que se caracterizarán por una textura extraordinariamente suave y un delicado sabor a limón.



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 01070572

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Cross-contaminations

Frutos

Huevos

La

Senape

INFO

Descripción
preparado en polvo para la elaboración de pasteles, muffins, etc.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
SILKY CAKE 1000 g
aceite de semillas o mantequilla 300 g
agua 225-250 g
huevos 350 g
Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria, con hoja o batidor de alambre grueso a velocidad media durante 5 minutos. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y cocinar a 180-200 °C. Los tiempos de cocción deben evaluarse teniendo en cuenta el tamaño deseado y las características del horno utilizado.
Advertencia: para hacer pasteles de fruta, se recomienda añadir 50 g de harina a la receta para que la fruta permanezca en la superficie del pastel durante el horneado.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070715

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

Leche

Cross-contaminations

Frutos

Huevos

La

Senape

INFO

Descripción
preparado en polvo para la elaboración de pasteles y cakes esponjosos.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
SILKY CAKE SOFT 1000 g
aceite de semillas 380 g
agua 240 g
huevos enteros 400 g
Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria, con hoja o batidor de alambre grueso a velocidad media durante 5 minutos. Depositar la masa en los moldes correspondientes llenándolos 2/3 y cocinar a 180-200 °C. Los tiempos de cocción deben evaluarse teniendo en cuenta el tamaño deseado y las características del horno utilizado.
Advertencia: para hacer pasteles de fruta, se recomienda añadir 50 g de harina a la receta para que la fruta permanezca en la superficie del pastel durante el horneado.