

YOG'IN

PASTELES YOG'IN

Mezcla especial a base de yogur en polvo, ideal para preparar pasteles con fruta fresca o en conserva. Los productos elaborados con YOG'IN tienen un sabor delicioso y suave, además de una textura excepcionalmente tierna y delicada que se mantiene intacta durante varios días.



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 01070425

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

INFO

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de cakes, pasteles, pasteles en bandeja decorados con fruta en almíbar o fruta fresca de temporada con yogur.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

RECETA BÁSICA CON ACEITE

YOG'IN_____ 1000 g

agua_____ 500 g

aceite de semillas_____ 400 g

RECETA BÁSICA CON MANTEQUILLA

YOG'IN_____ 1000 g

agua_____ 430 g

mantequilla (blanda o derretida

a baja temperatura)___ 400 g

PROCEDIMIENTO: mezclar en batidora planetaria con hoja durante tres minutos a velocidad media. Con la pasta base así obtenida se pueden realizar numerosas e interesantes especialidades entre las que sugerimos:

PASTEL DE YOGUR CON FRUTA EN ALMÍBAR

Extender en un molde para pasteles engrasado y enharinado la pasta base (400-450 g para un molde de 20 cm de diámetro; 3000-3400 g para una bandeja de

60x40 cm). Decorar la superficie con fruta en almíbar bien escurrida o con fruta congelada y cocinar a 180-200 °C durante 40-50 minutos.

Después de enfriar, dar brillo con gelatina.

Otras recetas y ejemplos de aplicación se pueden descargar de nuestro sitio web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.