PARADISO

PASTELES OTRAS MEZCLAS PARA BIZCOCHOS

Mezcla clásica para bizcocho, ideal para productos finales con una textura ligera y esponjosa, gran volumen y delicioso sabor. También perfecta para preparar brazo de gitano, tarta margarita y magdalenas.



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 01070144

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

irca GROUP Extraordinary made simple.



Huevos



Leche

Cross-contaminations



Frutos



La



Senape

INFO

Descripción
preparado en polvo para bizcocho, swiss roll y bizcocho Margherita. PARADISO permite obtener dulces de gran ligereza y suavidad.

Denomination
semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use
Para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad de la batidora planetaria. El agua indicada en las recetas que se indican a continuación se puede sustituir por huevos enteros, para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos terminados.
BIZCOCHO
PARADISO 1000 g
Huevos enteros 750 g
Agua 80 g
PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados y enharinados. Cocinar en hornos de placa a 180-190 °C durante unos 30 minutos o en hornos de convección rotatorios a 170-180 °C durante 35 minutos.