

# PARAÍSO

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



Huevos

Cross-contaminations



La



Leche



Frutos



Senape

## INFO

Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.