

SOFFIN

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA BIZCOCHOS

Mezcla concentrada para preparar bizcocho clásico o de chocolate, brazo de gitano, tarta margarita, bizcochos de soletilla y pastel de ciruelas.

Especialmente diseñada para la producción a gran escala.



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 01070103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado concentrado para BIZCOCHO - BIZCOCHO MARGHERITA - SWISS ROLL - TARTA SACHER - PLUM CAKE - DOLCE VARESE.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad del recipiente de la batidora planetaria (o del batidor de huevos). 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. La harina que se utilizará en las recetas debe ser preferiblemente floja, del tipo que se usa para galletas.

BIZCOCHO

SOFFIN_____ 600 g
harina_____ 600 g
azúcar_____ 800 g
huevos enteros_____ 1000 g
agua_____ 400 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente bien engrasados y enharinados; cocinar a 180-200 °C.

SWISS ROLL

SOFFIN_____ 300 g
harina_____ 300 g
azúcar_____ 500 g
huevos enteros_____ 600 g
agua_____ 200 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 8-10 minutos, extender uniformemente la masa montada sobre hojas de papel para hornear, a medio centímetro de espesor, y luego cocinar rápidamente a 220-230 °C con la válvula cerrada. A la salida del horno, dejar enfriar durante unos minutos, luego cubrir la masa con láminas de plástico para evitar que se seque y poner todo en el refrigerador hasta el momento de su uso. Para la preparación de los SWISS ROLLS, voltear las hojas de masa previamente preparadas, humedecerlas con licor o almíbares para pastelería y luego untarlas uniformemente con crema al gusto (cremas de mantequilla, cremas pasteleras, cremas ganache o confituras de fruta). Proceder al enrollado hasta el diámetro deseado y terminar el postre recubriéndolo con chocolate, cremas, granillo de avellana, chispas de colores, escamas o frutas confitadas. Para facilitar el corte en rodajas de los SWISS ROLLS, es aconsejable guardarlos en el refrigerador durante unas horas.

BIZCOCHO MARGHERITA

SOFFIN_____ 600 g
harina_____ 600 g
azúcar_____ 800 g
huevos enteros_____ 1200 g
agua_____ 200 g
mantequilla o margarina____ 200 g (al final del batido)

PROCEDIMIENTO: montar durante 8-10 minutos en la batidora planetaria todos los ingredientes, excepto la mantequilla o la margarina: estas, previamente derretidas a temperatura moderada, deben verse al ras sobre la masa ya montada, para ser incorporadas suavemente. Depositar en los moldes previamente engrasados y enharinados, luego cocinar a 180-190 °C. Después de enfriar, decorar con BIANCANEVE o cacao con las mascarillas adecuadas.

BIZCOCHO CON CACAO PARA TARTA SACHER

SOFFIN_____ 600 g
harina_____ 600 g
azúcar_____ 1000 g
huevos enteros_____ 1000 g
agua_____ 600 g
mantequilla o margarina____ 400 g (añadir derretida al final del batido)



Extraordinary
made simple.

cacao 20-22 _____ 150-200 g

PROCEDIMIENTO: montar durante 10-12 minutos en la batidora planetaria todos los ingredientes excepto la mantequilla o la margarina; estas, previamente derretidas a temperatura moderada, deben añadirse gradualmente al final del batido. Depositar en moldes engrasados y enharinados; cocinar a 180-200 °C.

PLUM CAKE

SOFFIN _____ 400 g

harina _____ 600 g

azúcar _____ 600 g

mantequilla o margarina Kastle

crema _____ 400 g

huevos enteros _____ 700 g

PROCEDIMIENTO: montar en la batidora planetaria a velocidad media durante unos 6-8 minutos utilizando la hoja en lugar del batidor. Depositar en moldes forrados con papel para hornear; cocinar a 180-200 °C.

DOLCE VARESE

SOFFIN _____ 600 g

harina _____ 500 g

azúcar _____ 900 g

huevos enteros _____ 1000 g

mantequilla o margarina _____ 1000 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria con un batidor de alambre grueso durante 5 minutos a velocidad media. La mantequilla o la margarina deben tener una consistencia blanda. Depositar en los característicos moldes bien engrasados y enharinados; cocinar a 180-190 °C.



Extraordinary
made simple.