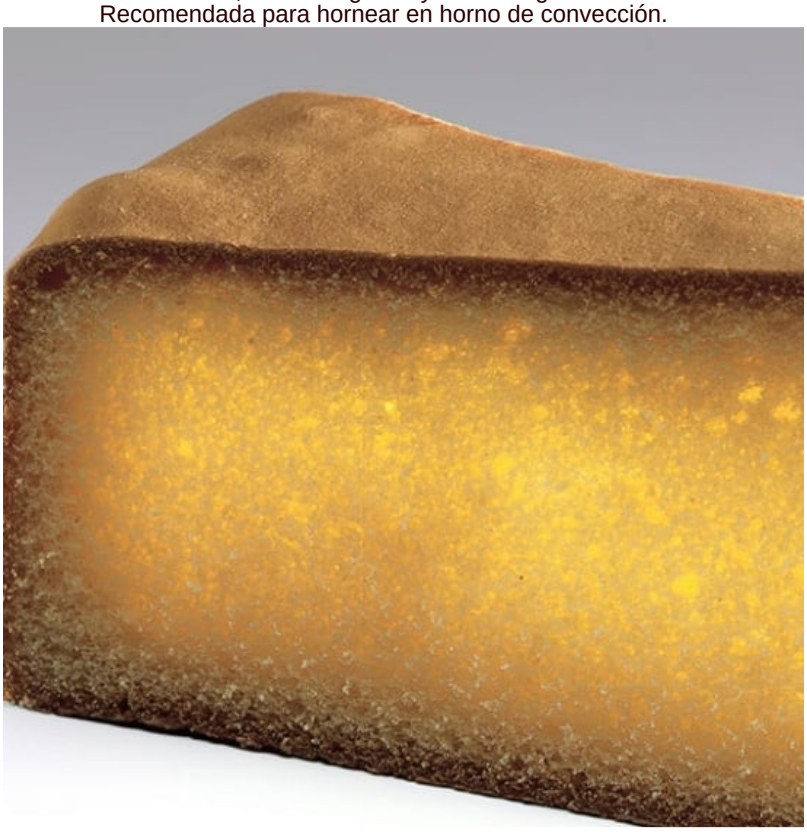
SOFTER

PASTELES OTRAS MEZCLAS PARA BIZCOCHOS

Mezcla especial, perfecta para preparar bizcochos clásicos o de chocolate, brazo de gitano y tarta margarita.
Recomendada para hornear en horno de convección.



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 01070106

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

Cross-contaminations

Huevos

irca GROUP Extraordinary made simple.



La



Leche



Frutos



Senape

INFO

Descripción
preparado para BIZCOCHO, SWISS ROLL, BIZCOCHO MARGHERITA.

Denomination
semielaborado para productos de pastelería horneados.

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
SOFTER_____ 1000 g
huevos enteros_____ 600 g
agua_____ 200 g
PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria a alta velocidad durante 10-12 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados y enharinados, luego cocinar a 170-190 °C durante 30 minutos.
Atención: la temperatura demasiado fría de los huevos y del agua no permite obtener los resultados óptimos de batido.
****
SWISS ROLL
SOFTER_____ 1000 g
huevos enteros_____ 1200 g
azúcar _____ 100 g
PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 10-12 minutos a velocidad media, extender uniformemente la masa montada sobre hojas de papel especial para hornear, a medio centímetro de espesor, y luego cocinar rápidamente a 200-220 °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 ponerla 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
SOFTER_____ 1000 g
huevos enteros_____ 600 g
agua_____ 100 g
mantequilla o margarina derretidas__ 200 g
PROCEDIMIENTO: montar en la batidora planetaria durante 10-12 minutos a velocidad media SOFTER, huevos y agua. Añadir la mantequilla o la margarina previamente derretidas a temperatura moderada e incorporarlas suavemente. Depositar la masa en los moldes bien engrasados y enharinados, cocinar a 170-190 °C durante 25-30 minutos. Después de enfriar, decorar con BIANCANEVE o HAPPYKAO con las mascarillas adecuadas.
****
BIZCOCHO CON CACAO
SOFTER_____ 1000 g
HUEVOS ENTEROS_____ 600 g
AGUA_____ 200 g
CACAO 22/24_____ 80/100 g
MANTEQUILLA O MARGARINA DERRETIDAS___ 200 g
PROCEDIMIENTO: montar en la batidora planetaria durante 10/12 minutos a velocidad media SOFTER, huevos y agua. Derretir la mantequilla o margarina a temperatura moderada, añadir el cacao y luego verter la mezcla en la masa montada mezclando a baja velocidad durante unos segundos. Depositar en los moldes previamente bien engrasados y enharinados, luego cocinar a 170-190 °C durante 25-30 minutos.