

# MÁS SUAVE

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



La



Leche



Frutos



Senape

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.