

IRCA GÉNOISE SANS GLUTEN

PÂTISSERIE IRCA GÉNOISE

Préparation spéciale pour génoise sans gluten. Très moelleuse, tendre et souple, elle ne s'effrite pas et conserve son volume et sa texture même imbibée de sirop. Idéale pour réaliser des roulés mousse et des roulés suisses. Également disponible en version classique ou chocolatée.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Sacher



Swiss roll



Torta margherita

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070943

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Sans gluten

Détails

Préparation sans gluten spécialement étudiée pour la réalisation de sponge cakes. Extrêmement moelleux et flexible, il ne s'émiette pas et assure un volume et une tenue parfaits des sirops. Idéal pour la préparation de bases pour mousses et gâteaux roulés. Les variantes classique et Choc sont également disponibles.

Description

préparation sans gluten pour SPONGE CAKE

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

SPONGE CAKE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g

œufs pasteurisés_____ 800 g

eau_____ 200 g

PROCÉDURE : mélanger IRCA GENOISE GLUTEN FREE avec les œufs et l'eau à température ambiante (20-22°C).

Monter tous les ingrédients au robot pâtissier pendant 12-15 minutes à vitesse moyenne, déposer la pâte montée dans les moules préalablement bien graissés avec Spray King, puis cuire à 180-190°C.

L'UTILISATION D'ŒUFS FRAIS PEUT PRODUIRE DES RÉSULTATS MOINS RÉGULIERS ET NÉCESSITER UN TEMPS DE MÉLANGE PLUS LONG QUE LES ŒUFS PASTEURISÉS.

Pour une préparation correcte, il est recommandé d'utiliser des doses proportionnelles à la capacité du bol du robot.



Extraordinary
made simple.