SFRULLA

PÂTISSERIE SFRULLA

Mélange pour la réalisation de génoises délicieuses et savoureuses. Assure un volume élevé et une excellente étanchéité aux sirops. Découvrez également la variante au chocolat.



MODALITÀ D'USO

Pan di spagna

Swiss roll

Torta margherita

Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Céréales

Lait

Cross-contaminations

Oeufs

Soja

Fruits

Moutarde

INFO

Détails
Mélange pour la réalisation de génoises délicieuses et savoureuses. Assure un volume élevé et une excellente étanchéité aux sirops. Découvrez également la variante au chocolat.

Description
mélange pour GÊNOISE, QUATRE-QUARTS, BISCUIT ROULÉ, TARTE SACHER, BISCUITS À LA CUILLÈRE, AFRICAINS, CASSATES, ANICINI.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use
Pour obtenir un effet fouetté maximal, nous vous recommandons d'utiliser des doses proportionnelles à la capacité du bol du robot (ou du batteur). L'eau prescrite dans les recettes suivantes peut être remplacée par des œufs entiers, pour améliorer encore le moelleux et le goût des produits finis.

GÉNOISE
SFRULLA 1000 g
œufs entiers 600 g
eau 200 g
PROCESSUS : monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 8-10 minutes, déposer la pâte montée dans les moules préalablement graissés et farinés, puis cuire à 180-200°C.
GÂTEAU ROULÉ
SFRULLA 1000 g
œufs entiers 1200 g
miel ou sucre inverti 50 g
PROCESSUS: monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 8-10 minutes, déposer une couche d'un demi centimètre d'épaisseur de pâte montée sur des feuilles de papier cuisson, puis cuire rapidement à 220-230°C avec la soupape fermée. À la sortie du four, laissez refroidir la pâte quelques minutes, puis couvrez-la d'un film plastique pour éviter qu'elle ne sèche et conservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation. Pour la préparation des GÂTEAU ROULÉS, retourner les feuilles de pâte préparées précédemment, les mouiller avec une liqueur ou du sirop pâtissier, puis les garnir de crème au choix (crème au beurre, crème pâtissière, ganache ou confiture de fruits). Rouler jusqu'à atteindre le diamètre désiré et finir le gâteau en le recouvrant et en le décorant de chocolat, de crème, de noisettes hachées, de vermicelles, de flocons ou de fruits confits. Pour faciliter le découpage en tranches des gâteaux roulés, il est conseillé de les mettre quelques heures au réfrigérateur.
QUATRE-QUARTS
SFRULLA 1000 g
œufs entiers 600 g
eau 100 g
beurre ou margarine 200 g
PROCESSUS : au robot pâtissier, monter pendant 8-10 minutes tous les ingrédients sauf le beurre ou la margarine ; ceux-ci sont précédemment fondus à température modérée et doivent être versés lentement dans la pâte montée pour y être incorporés délicatement. Verser dans les moules préalablement bien graissés et farinés, puis cuire à 180-190°C. Après le refroidissement, décorer avec BIANCANEVE ou du cacao en utilisant les pochoirs prévus à cet effet.
****
Doses et modalités d'utilisation pour la production de :
La recette du TARTE SACHER, des BISCUITS À LA CUILLÈRE – TORTIGLIONI – GRANELLATI, des AFRICAINS, des CASSATES et des ANICINI, ainsi que d'autres spécialités, peut être téléchargée sur le site internet www.irca.eu