

SFRULLA CHOC

PÂTISSERIE SFRULLA

Préparation spéciale en poudre pour obtenir un gâteau éponge au chocolat parfait. Il conserve son volume et sa texture même imbibé de sirop. Existe aussi en version classique.



MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070420

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

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

Description

préparation en poudre pour génoise et biscuit roulé à base de chocolat en poudre.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

GÉNOISE AU CHOCOLAT

SFRULLA CHOC _____ 1000 g

œufs entiers _____ 600 g

eau _____ 200 g

PROCESSUS : monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 6-8 minutes, déposer la pâte montée dans les moules préalablement graissés et farinés, puis cuire à 180-200°C pendant environ 25-30 minutes.

ATTENTION : Pour que la pâte puisse monter au maximum, nous conseillons d'utiliser des proportions bien adaptées à la capacité du bol du robot.

Si les œufs ou l'eau sont trop froids, la préparation ne montera pas parfaitement, réduisant son volume.

On peut remplacer l'eau indiquée dans la recette par des œufs entiers, pour améliorer encore l'onctuosité et le goût des produits.



Extraordinary
made simple.