

HEIDICAKE

PÂTISSERIE HEIDICAKE

Mélange à pâtisserie innovant à base de farine de noisette et de farine de maïs, idéal pour réaliser des gâteaux et des biscuits artisanaux. Les produits finis arborent un aspect rustique et authentique, typique des desserts traditionnels tyroliens, et conservent leur moelleux plus longtemps.



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 01070556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

préparation pour la production de cakes à la noisette.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

GÂTEAU HEIDI À LA CONFITURE DE FRAMBOISES

HEIDICAKE 1000 g

Beurre ou margarine pommade 300 g

Œufs entiers 300 g

Mélanger HEIDICAKE, le beurre ou la margarine pommade et les œufs au robot pâtissier muni d'une feuille à basse vitesse pendant environ 3 minutes. Dans un moule à gâteau rond beurré et fariné, à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille n° 6, dressez une couche régulière de pâte, en formant un bord et un treillis suffisamment large, en espaçant chaque bande d'environ 3 centimètres. Déposer ensuite dans les espaces vides une quantité suffisante de garniture ou de confiture de framboises. Décorer le bord avec des amandes tranchées. Cuire à 180-190°C pendant 30-35 minutes et en tout cas jusqu'à dorure complète.

AVERTISSEMENTS : le beurre ou la margarine doivent être conservés à température ambiante jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

D'autres recettes d'application peuvent être consultées sur le site www.irca.net



Extraordinary
made simple.