

YOG'IN

PÂTISSERIE

YOG'IN

Mélange spécial à base de yaourt en poudre, idéal pour réaliser des gâteaux garnis de fruits frais ou en conserve. Les produits finis avec YOG'IN offrent un goût délicieux et doux, ainsi qu'une texture exceptionnellement moelleuse et fondante, qui reste intacte même plusieurs jours.



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 01070425

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Description

Préparation en poudre pour réaliser des gâteaux, tartes et pancakes décorés de fruits au sirop ou de fruits frais de saison et de yaourt.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

RECETTE DE BASE À L'HUILE

YOG'IN _____ 1000 g

eau _____ 500 g

huile de graines _____ 400 g

RECETTE DE BASE AU BEURRE

YOG'IN _____ 1000 g

eau _____ 430 g

beurre (pommade ou fondu

à basse température) _____ 400 g

PROCÉDÉ : mélanger au robot pâtissier avec une feuille pendant trois minutes à vitesse moyenne. Avec les pâtes de base ainsi obtenues, vous pouvez réaliser de nombreuses spécialités intéressantes, parmi lesquelles nous suggérons :

GÂTEAU AU YAOURT AUX FRUITS AU SIROP

Étaler la pâte brisée dans un moule à gâteau beurré et fariné (400-450 g pour un moule de 20 cm de diamètre ; 3000-3400 g pour un moule de 60 x 40 cm). Décorer la surface avec des fruits au sirop bien égouttés ou congelés et cuire à 180-200°C pendant 40-50 minutes.

Après refroidissement, appliquer de la gélatine.

D'autres recettes et exemples d'application peuvent être téléchargés sur notre site Internet www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.