

PARADISO

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX ÉPONGES

Préparation pour génoise classique, idéale pour des gâteaux à la texture légère et aérée, au volume généreux et au goût délicieux. Parfaite également pour réaliser des roulés suisses, des tortas Margherita et des muffins.



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 01070144

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation en poudre pour génoise, gâteau roulé et Quatre-Quarts. PARADISO permet d'obtenir des desserts d'une grande légèreté et d'un grand moelleux.

Denomination

produit semi-fini pour les produits de boulangerie fine.

Directions for use

Pour obtenir le maximum de l'effet montant, il est recommandé d'utiliser des quantités 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

PARADISO 1000 g

Œufs entiers 750 g

Eau 80 g

PROCÉDURE : monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 8-10 minutes, déposer la pâte montée dans les moules préalablement beurrés et farinés. Cuire dans des fours à plaques à 180-190°C pendant environ 30 minutes ou dans des fours rotatifs ventilés à 170-180°C pendant 35 minutes.



Extraordinary
made simple.