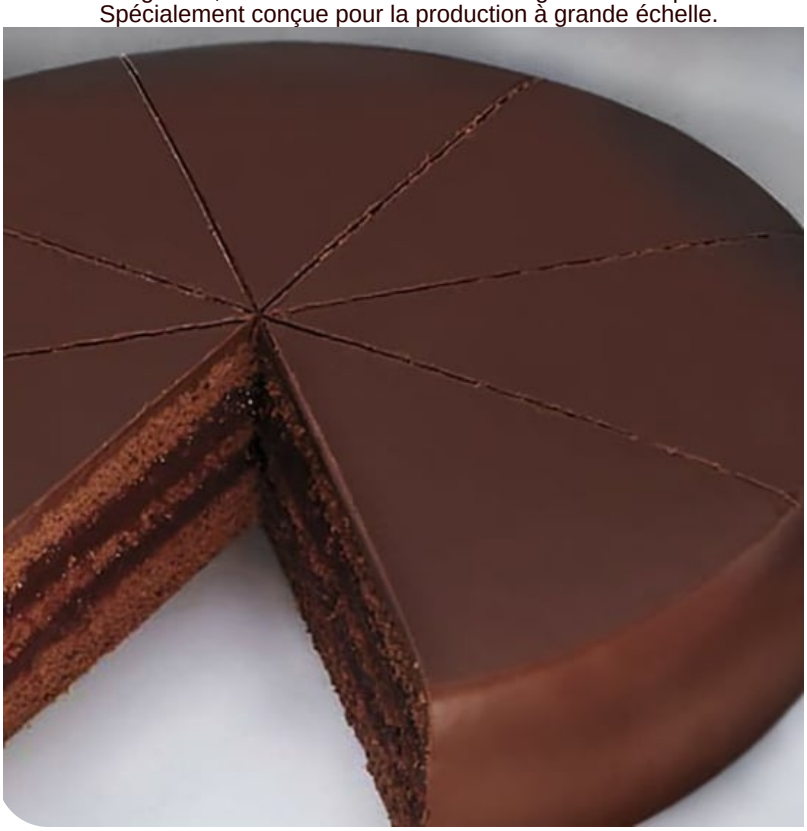
SOFFIN

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX ÉPONGES

Préparation concentrée pour la confection de génoises classiques ou au chocolat, de roulés suisses, de tortas Margherita, de biscuits à la cuillère et de gâteaux aux prunes. Spécialement conçue pour la production à grande échelle.



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 01070103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Céréales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Cross-contaminations

Fruits

Oeufs

Soja

Moutarde

INFO

Description
préparation concentrée pour GÉNOISE - QUATRE QUARTS - GÂTEAU ROULÉ - TARTE SACHER - CAKE - GÂTEAU DE VARESE.

Denomination
produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use
INSTRUCTIONS : Pour que la pâte puisse monter au maximum, nous conseillons d'utiliser des proportions bien adaptées 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. La farine à utiliser dans les recettes doit être de préférence une farine faible, comme pour les biscuits.
GÉNOISE
SOFFIN_____ 600 g
farine_____ 600 g
sucre_____ 800 g
œufs entiers_____ 1000 g
eau_____ 400 g
PROCÉDURE : monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 8-10 minutes et déposer la pâte montée dans les moules préalablement bien graissés et farinés ; cuire à 180-200°C.
****
GÂTEAU ROULÉ
SOFFIN_____ 300 g
farine_____ 300 g
sucre_____ 500 g
œufs entiers_____ 600 g
eau_____ 200 g
PROCÉDURE : monter tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 8-10 minutes, étaler uniformément la pâte montée sur une épaisseur d'un demi centimètre sur des feuilles de papier sulfurisé, puis cuire rapidement à 220-230°C avec 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 gâteaux 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
SOFFIN_____ 600 g
farine_____ 600 g
sucre_____ 800 g
œufs entiers_____ 600 g
eau_____ 100 g
beurre ou margarine_____ 200 g (à la fin du montage)
PROCÉDÉ : 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.
****

GÉNOISE AU CACAO POUR TARTE SACHER
SOFFIN_____ 600 g
farine_____ 600 g
sucre_____ 1000 g
œufs entiers_____ 1000 g
eau_____ 600 g

beurre ou margarine____ 400 g (à ajouter fondus en fin de montage)
cacao 20-22_____ 150-200 g
PROCÉDÉ : monter pendant 10-12 minutes au robot pâtissier tous les ingrédients à l'exception du beurre ou de la margarine ; ceux-ci, préalablement fondus à température modérée, doivent être ajoutés progressivement à la fin du montage. Déposer dans des moules graissés et farinés ; cuire à 180-200 °C.
****
PLUMCAKE
SOFFIN_____ 400 g
farine_____ 600 g
sucre_____ 600 g
beurre ou margarine Kastle
crème_____ 400 g
œufs entiers_____ 700 g
PROCÉDÉ : monter en robot pâtissier à vitesse moyenne pendant environ 6-8 minutes en utilisant la feuille au lieu du fouet. Déposer dans des moules doublés de papier sulfurisé ; cuire à 180-200°C.
****
GÂTEAU DE VARESE
SOFFIN_____ 600 g
farine_____ 500 g
sucre_____ 900 g
œufs entiers_____ 1000 g
beurre ou margarine_____ 1000 g
PROCÉDÉ : monter tous les ingrédients au robot pâtissier avec un fouet à gros fils pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Le beurre ou la margarine doivent avoir une texture souple. Déposer dans les moules caractéristiques bien beurrés et farinés ; cuire à 180-190°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.