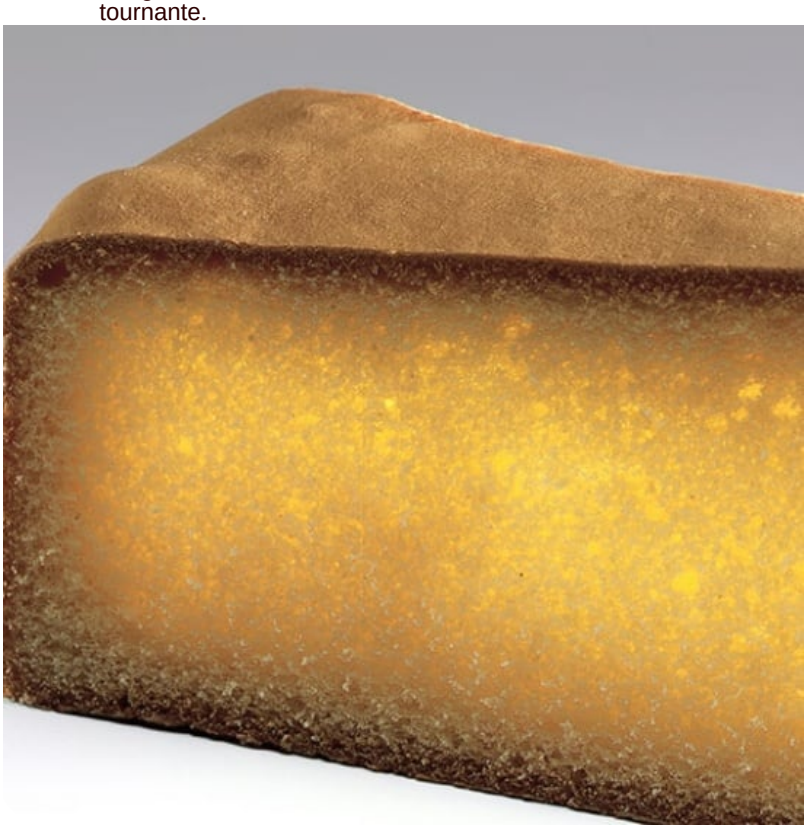
SOFTER

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX ÉPONGES

Préparation spéciale, idéale pour réaliser des génoises classiques ou au chocolat, des roulés suisses et des tortas Margherita. Cuisson recommandée au four à chaleur tournante.



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 01070106

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Céréales

Cross-contaminations

Oeufs

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description
préparation pour GÉNOISE, GÂTEAU ROULÉ, QUATRE-QUARTS.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie.

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
SOFTER_____ 1000 g
œufs entiers_____ 600 g
eau_____ 100 g
Monter tous les ingrédients au robot pâtissier à grande vitesse pendant 10 à 12 minutes, déposer la pâte obtenue dans des moules préalablement graissés et farinés, puis cuire à 170-190°C pendant 30 minutes.
Attention : une température trop froide des œufs et de l'eau ne permettra pas d'obtenir des résultats optimaux de montage.
****
GÂTEAU ROULÉ
SOFTER_____ 1000 g
œufs entiers_____ 1200 g
sucre_____ 100 g
Monter tous les ingrédients au robot pâtissier à grande vitesse pendant 10 à 12 minutes, déposer la pâte obtenue sur une épaisseur de 5 mm sur des feuilles de papier cuisson, cuire brièvement à 200-220°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
SOFTER_____ 1000 g
œufs entiers_____ 600 g
eau_____ 100 g
beurre ou margarine fondus__ 200 g
PROCÉDÉ : monter SOFTER, les œufs et l'eau au robot pâtissier pendant 10-12 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le beurre ou la margarine préalablement fondus à température modérée et les incorporer délicatement. Déposer la pâte dans les moules bien graissés et farinés et cuire à 170-190°C pendant 25-30 minutes. Après refroidissement, décorer avec BIANCANEVE ou HAPPYCAO en utilisant les pochoirs spécifiques.
****
GÉNOISE AU CACAO
SOFTER_____ 1000 g
OEUFS ENTIERS_____ 600 g
EAU_____ 200 g
CACAO 22/24_____ 80/100 g
BEURRE OU MARGARINE FONDUS___ 200 g
PROCÉDÉ : monter SOFTER, les œufs et l'eau au robot pâtissier pendant 10/12 minutes à vitesse moyenne. Dissoudre le beurre ou la margarine à température modérée, ajouter le cacao puis verser le mélange dans la pâte fouettée en remuant à faible vitesse pendant quelques secondes. Déposer dans les moules préalablement bien graissés et farinés, puis cuire à 170-190°C pendant 25-30 minutes.