

# PLUS DOUX

## 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070106

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales

### Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

## INFO

### Description

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

sucres\_\_\_\_\_ 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 2 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'à son utilisation. Pour la préparation des gâteaux roulés, retourner les feuilles de pâte préparées précédemment, les mouiller avec un peu de liqueur ou du sirop pâtissier, puis les garnir de crème au choix (crème au beurre, crème pâtissière, ganache ou confiture de fruit). 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 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 des 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.



Extraordinary  
made simple.