

# IRCA GENOISE GLUTEN

## FREE

PASTICCERIA IRCA GENOISE

Preparato senza glutine studiato appositamente per la realizzazione di Pan di Spagna. Estremamente soffice e flessibile, non si sbriciola e assicura perfetto volume e tenuta delle bagne. Ottimo per la preparazione di basi per mousse e swiss roll. Disponibili anche le varianti classica e Choc.



### MODALITÀ D'USO



Pan di spagna



Sacher



Swiss roll



Torta margherita

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070943

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

### INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Claims**

Senza glutine

**Dettagli**

Preparato senza glutina studiato appositamente per la realizzazione di Pan di Spagna. Estremamente soffice e flessibile, non si sbriciola e assicura perfetto volume e tenuta delle bagne. Ottimo per la preparazione di basi per mousse e swiss roll. Disponibili anche le varianti classica e Choc.

**Descrizione**

preparato senza glutine per PAN DI SPAGNA,

**Denominazione**

semilavorato per pasticceria da forno.

**Modalità d'uso**

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE GLUTEN FREE\_\_\_ 1000 g

uova pastorizzate\_\_\_\_\_ 800 g

acqua\_\_\_\_\_ 200 g

PROCEDIMENTO: miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua entrambe a temperatura ambiente (20-22°C). Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati con Spray King, quindi cuocere a 180-190°C.

L'UTILIZZO DI UOVA FRESCHE PUÒ PORTARE ALL'OTTENIMENTO DI PRODOTTI MENO REGOLARI E RICHIEDERE UN MAGGIORE TEMPO DI MISCELAZIONE RISPETTO ALL'UOVO PASTORIZZATO.

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.



Extraordinary  
made simple.