

# SFRULLA

PASTICCERIA SFRULLA

Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne. Scopri anche la variante al cioccolato.



## MODALITÀ D'USO



Pan di Spagna



Swiss roll



Torta margherita



Sacher

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070102

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Dettagli

Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne. Scopri anche la variante al cioccolato.

## Descrizione

preparato per PAN DI SPAGNA, TORTA MARGHERITA, BISCUIT ROULADE, TORTA SACHER, SAVOIARDI, AFRICANI, CASSATE, ANICINI.

## Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

## Modalità d'uso

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria

(o sbattiuova). L'acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

### PAN DI SPAGNA

SFRULLA\_\_\_\_\_ 1000 g

uova intere\_\_\_\_\_ 600 g

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

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

\*\*\*\*\*

### SWISS ROLL

SFRULLA\_\_\_\_\_ 1000 g

uova intere\_\_\_\_\_ 1200 g

miele o zucchero inv.\_ 50 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura, allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita del forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccamento e mettere tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la preparazione dei SWISS ROLL capovolgere i fogli di pasta prima preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confetture di frutta).

Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo con cioccolato, creme, granelle nocciola, codette, scagliette, canditi. Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli in frigorifero per qualche ora.

\*\*\*\*\*

### TORTA MARGHERITA

SFRULLA\_\_\_\_\_ 1000 g

uova intere\_\_\_\_\_ 600 g

acqua\_\_\_\_\_ 100 g

burro o margarina\_\_\_ 200 g

PROCEDIMENTO: montare per 8-10 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro o margarina: questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono venire versati a filo sulla pasta già montata, per esservi delicatamente incorporati. Depositare negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-190°C. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE o cacao facendo uso delle apposite mascherine.

\*\*\*\*\*

Dosi e modalità d'impiego per la produzione di:

TORTA SACHER, SAVOIARDI-TORTIGLIONI-GRANELLATI, AFRICANI, CASSATE ED ANICINI ed altre specialità, possono essere scaricate dal sito internet [www.irca.eu](http://www.irca.eu).



Extraordinary  
made simple.