

SFRULLA CHOC

PASTICCERIA SFRULLA

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



MODALITÀ D'USO



Pan di Spagna



Swiss roll



Torta Margherita



Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070420

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 al cioccolato. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne. Scopri anche la variante classica.

Descrizione

preparato in polvere per Pan di Spagna e Swiss Roll al cioccolato in polvere.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Modalità d'uso

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC_____ 1000 g

uova intere_____ 600 g

acqua_____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6-8 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

AVVERTENZE

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

La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata.

L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.



**Extraordinary
made simple.**