DELI CHOUX

PASTICCERIA DELI CHOUX

Semilavorato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bignè di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. I prodotti finiti realizzati con DELI CHOUX possiedono aspetto e gusto tipici di quelli ottenuti con la ricetta tradizionale e si caratterizzano per il loro eccellente volume ed un'ampia cavità interna che consente una più agevole e completa farcitura. Da risultati ottimali sia utilizzando forni a piastra che forni rotativi-ventilati. Questo preparato è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070527

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

INFO

Descrizione
preparato completo in polvere per la produzione di bignè, éclairs e zeppole.

Denominazione
semilavorato per pasticceria da forno.

Modalità d'uso
DELI CHOUX è un preparato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bigné di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. DELI CHOUX è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.
DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO:
BIGNE'-ECLAIRS-ZEPPOLE
DELI CHOUX_____ 1000 g
acqua calda (50-55°C)_____ 1300-1400 g
Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.
CONSERVAZIONE: i bignè ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente, possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di politene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.