

HEIDICAKE

PASTICCERIA HEIDICAKE

Innovativo mix a base di farina di nocciole e farina di mais, ideale per la preparazione di squisite e raffinate specialità artigianali come torte, cake e biscotti. Grazie alla sua composizione, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti per più giorni e sono particolarmente gradevoli per il loro aspetto "rustico", tipico dei dolci tradizionali tirolesi.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

preparato per la produzione di cakes alla nocciola.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

TORTA HEIDI CON CONFETTURA DI LAMPONI

HEIDICAKE g 1000

Burro o margarina crema g 300

Uova intere g 300

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa. In una tortiera rotonda imburrata ed infarinata, con sacco a poche munito di bocchetta liscia n 6, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 centimetri. Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di farcitura o confettura extra di lamponi.

Decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura. AVVERTENZE: il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.

Altre ricette applicative le potete consultare sul sito www.irca.net



Extraordinary
made simple.