

# SILKY CAKE

PASTICCERIA SILKY CAKE

Innovativo mix, di semplice e rapido impiego, ideale per la realizzazione di cake, muffin, torte da forno e molte altre specialità di pasticceria caratterizzate da una straordinaria sofficità ed un delicatissimo gusto ed aroma di limone.



## 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 01070572

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di cakes, muffins, ecc.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso

SILKY CAKE g 1000

olio di semi o burro g 300

acqua g 225-250

uova g 350

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi a velocità media per 5 minuti. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per i 2/3 e cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura devono essere valutati tenendo conto della pezzatura e delle caratteristiche del forno utilizzato.

Avvertenza: per realizzare torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 50 g di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070715

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

#### Allergeni



Cereali



Latte

#### Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

### INFO

#### Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di torte e cakes soffici.

#### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

#### Modalità d'uso

SILKY CAKE SOFT g 1000

olio di semi g 380

acqua g 240

uova intere g 400

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi a velocità media per 5 minuti. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per i 2/3 e cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura devono essere valutati tenendo conto della pezzatura e delle caratteristiche del forno utilizzato.

Avvertenza: per realizzare torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 50 g di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.



Extraordinary  
made simple.