

YOG'IN

PASTICCERIA YOG'IN

Preparato a base di yogurt in polvere, ideale per la realizzazione di cakes, torte da forno e tranci in teglia decorati con frutta sciroppata o frutta fresca di stagione. I prodotti finiti realizzati con YOG'IN si distinguono per il loro gusto delicato e per la straordinaria morbidezza, che si mantiene anche per diversi giorni.



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 01070425

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di cake, torte, torte in teglia decorate con frutta sciroppata o frutta fresca di stagione con yogurt.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

RICETTA BASE CON OLIO

YOG'IN_____ g 1000

acqua_____ g 500

olio di semi_____ g 400

RICETTA BASE CON BURRO

YOG'IN_____ g 1000

acqua_____ g 430

burro (morbido o fuso

a bassa temperatura)___ g 400

PROCEDIMENTO: miscelare in planetaria con foglia per tre minuti a velocità media. Con la pasta base così ottenuta si possono realizzare numerose ed interessanti specialità tra le quali suggeriamo:

TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA SCIROPATA

Stendere in una tortiera imburrata ed infarinata la pasta base (per uno stampo di cm 20 di diametro g 400-450; per una teglia cm 60x40

g 3000-3400). Decorare la superficie con frutta sciroppata ben sgocciolata o con frutta congelata e cuocere a 180-200°C per 40-50 minuti.

Dopo raffreddamento lucidare con gelatina.

Altre ricette ed esempi applicativi possono essere scaricate dal nostro sito internet www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.