YOG'IN

PASTICCERIA

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

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 01070425

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Cereali

Uova

Latte

Cross contaminazioni

Frutta

Soia

Senape

INFO

Descrizione
saccarosio_____ 36.2 % ± 1

Denominazione
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 SCIROPPATA
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.