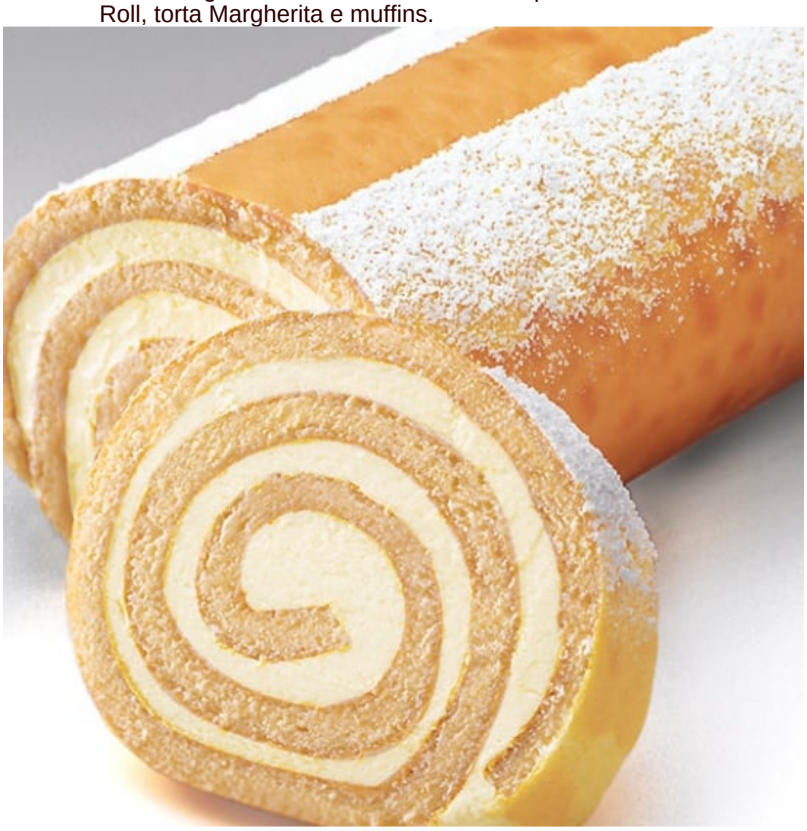
PARADISO

PASTICCERIA ALTRI MIX PAN DI SPAGNA

Preparato per pan di Spagna classico, che consente di ottenere prodotti finiti di elevata leggerezza e sofficità, ottimo volume e gusto eccellente. Ideale anche per realizzare Swiss Roll, torta Margherita e muffins.



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 01070144

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.

Uova

Cross contaminazioni

Soia

Latte

Frutta

Senape

INFO

Descrizione
preparato in polvere per Pan di Spagna, Swiss Roll e Torta Margherita. PARADISO consente di ottenere dolci di elevata leggerezza e sofficità.

Denominazione
semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso
Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. L?acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.
PAN DI SPAGNA
PARADISO g 1.000
Uova intere g 750
Acqua g 80
PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati. Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 30 minuti circa od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti.