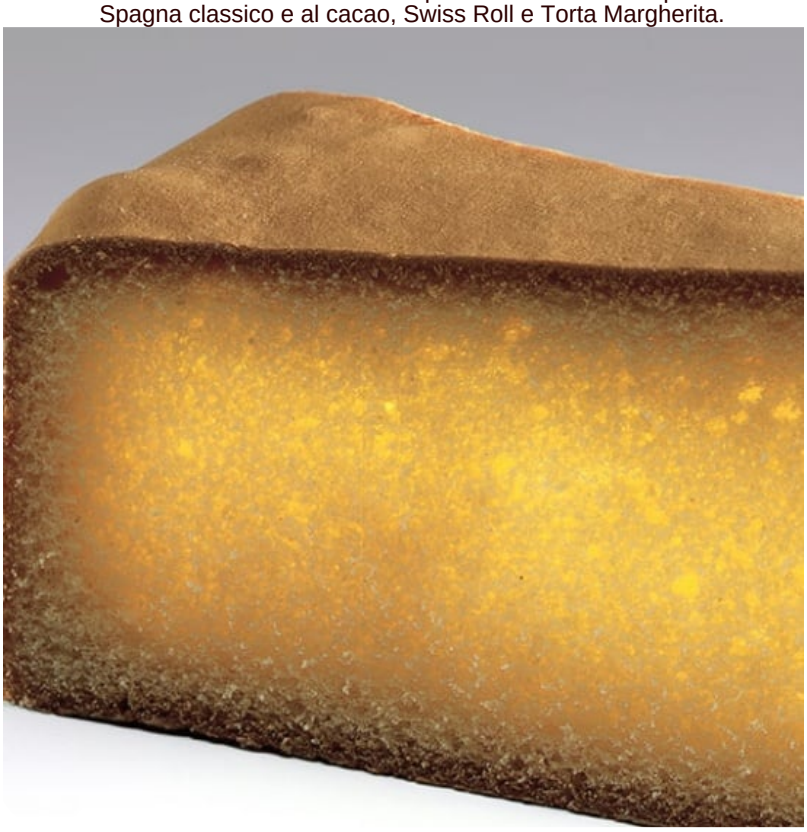
SOFTER

PASTICCERIA ALTRI MIX PAN DI SPAGNA

Esclusivo mix, particolarmente indicato per la cottura in forni termo-ventilati rotativi e ideale per la realizzazione di pan di Spagna classico e al cacao, Swiss Roll e Torta Margherita.



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 01070106

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

Cross contaminazioni

Uova

Soia

Latte

Frutta

Senape

INFO

Descrizione
preparato per PAN DI SPAGNA, SWISS ROLL, TORTA MARGHERITA.

Denominazione
semilavorato per pasticceria da forno.

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
SOFTER_____ 1000 g
uova intere_____ 600 g
acqua_____ 200 g
PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 10-12 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°c per 30 minuti.
Attenzione: la temperatura troppo fredda di uova ed acqua non consente di ottenere i risultati ottimali di montata.
****
SWISS ROLL
SOFTER_____ 1000 g
uova intere_____ 1200 g
zucchero _____ 100 g
PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la preparazione dei SWISS ROLL capovolgere i fogli di pasta prima preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confetture di frutta). Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo con cioccolato, creme, granelle nocciola, codette, scagliette, canditi. Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli in frigorifero per qualche ora.
****
TORTA MARGHERITA
SOFTER_____ 1000 g
uova intere_____ 600 g
acqua_____ 100 g
burro o margarina fusi__ 200 g
PROCEDIMENTO: montare in planetaria per 10-12 minuti a media velocità SOFTER, uova ed acqua. Aggiungere burro o margarina previamente fusi a temperatura moderata ed incorporarli delicatamente. Depositare la pasta negli stampi ben ingrassati ed infarinati, cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE o HAPPYCAO facendo uso delle apposite mascherine.
****
PAN DI SPAGNA AL CACAO
SOFTER_____ 1000 g
UOVA INTERE_____ 600 g
ACQUA_____ 200 g
CACAO 22/24_____ 80/100 g
BURRO O MARGARINA FUSI___ 200 g
PROCEDIMENTO: montare in planetaria per 10/12 minuti a media velocità SOFTER, uova ed acqua. Sciogliere il burro o margarina a temperatura moderata, aggiungere il cacao quindi versare il composto nella pasta montata mescolando a bassa velocità per pochi secondi. Depositare negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.