

# IRCA GENOISE

PASTRY IRCA GENOISE

Mezcla especial para bizcocho. Muy suave, tierna y flexible, no se deshace y conserva su volumen y textura al rociarla con almíbar. Perfecta para preparar rollos de mousse y rollos suizos. También disponible en versiones de chocolate y sin gluten.



## MODALITÀ D'USO



Sponge Cakes



Swiss roll



Sponge Cakes



Sachertorte

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070448

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Soja



Frutos



Mustard

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Detalles

Preparado diseñado específicamente para la elaboración del bizcocho. Extremadamente suave y flexible, no se desmorona y garantiza un perfecto volumen y absorción del almíbar/licor. Ideal para la preparación de bases para mousses y swiss rolls. También están disponibles las variantes Choc y Senza Glutine.

## Descripción

preparado en polvo para bizcocho, swiss roll, bizcocho Margherita y tarta Sacher.

## Denomination

semielaborado para productos de pastelería horneados.

## Directions for use

para obtener el máximo efecto montante se recomienda utilizar dosis proporcionales a la capacidad de la batidora planetaria. Si se utilizan huevos enteros pasteurizados a una temperatura de unos 5 °C, es importante aumentar el tiempo de batido.

El agua indicada en las recetas que se indican a continuación se puede sustituir por huevos enteros, para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos terminados.

### BIZCOCHO

IRCA GENOISE\_\_\_\_\_ 1000 g

huevos enteros\_\_\_\_\_ 700 g

agua\_\_\_\_\_ 100 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria a alta velocidad durante 10-12 minutos, depositar la masa montada en los moldes previamente engrasados y enharinados, luego cocinar a 170-190 °C durante 25-30 minutos.

### SWISS ROLL

IRCA GENOISE\_\_\_\_\_ 1000 g

huevos enteros\_\_\_\_\_ 1200 g

miel o azúcar invertido\_ 100 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 10-12 minutos a velocidad media, extender uniformemente la masa montada sobre hojas de papel especial para hornear, a medio centímetro de espesor, y luego cocinar rápidamente a 220-230 °C con la válvula cerrada. A la salida del horno, dejar enfriar durante unos minutos, luego cubrir la masa con láminas de plástico para evitar que se seque y ponerla en el refrigerador hasta el momento de su uso.

### BIZCOCHO MARGHERITA

IRCA GENOISE\_\_\_\_\_ 1000 g

huevos enteros\_\_\_\_\_ 800 g

mantequilla o margarina derretidas\_\_ 200 g

PROCEDIMIENTO: montar en la batidora planetaria IRCA GENOISE y los huevos durante 10-12 minutos a alta velocidad. Derretir a temperatura moderada la mantequilla o la margarina e incorporarlas delicadamente en la masa montada. Depositar la masa obtenida en los moldes bien engrasados y enharinados, luego cocinar a 170-190 °C durante 25-30 minutos.

Después de enfriar, decorar con BIANCANEVE PLUS o HAPPYKAO.



Extraordinary  
made simple.