

PASTEL SUPERIOR

PASTRY OTHER CAKE MIXES

Mezcla artesanal para preparar pasteles y magdalenas de excelente calidad. Muy fácil y rápida de usar, este producto es sumamente versátil y siempre ofrece resultados excelentes.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



Soja



Leche



Frutos



Mustard

INFO



Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado para CAKES, PASTELES, MUFFINS y otras especialidades originales.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

PLUM CAKE

TOP CAKE 1000 g

Huevos enteros 500 g

Mantequilla o margarina en crema 500 g

PROCEDIMIENTO: montar con batidor en la batidora planetaria durante 6 minutos a velocidad media, luego depositar en los moldes engrasados y enharinados. Cocinar a 180-190 °C. Para hacer PLUM CAKE con pasas y frutas confitadas, incorporar a la masa ya montada 200 g de sultanas y 200 g de fruta confitada. Para la preparación de PLUM CAKE DE CHOCOLATE sustituir las pasas y las frutas confitadas con 200 g de PEPITA (pepitas de chocolate negro).

PLUM CAKE MARMOLADO CON CACAO

TOP CAKE 1000 g

Huevos enteros 500 g

Mantequilla o margarina en crema 500 g

CACAO 22-24 30-40 g

PROCEDIMIENTO: montar todos los ingredientes excepto el cacao con batidor en la batidora planetaria durante 6 minutos a velocidad media. Dividir en dos partes iguales la masa y añadir a una de ellas el cacao, mezclando hasta su perfecta homogeneidad. Depositar en los moldes, engrasados y enharinados, la pasta blanca y la pasta al cacao de forma irregular con el fin de obtener un perfecto marmolado. Cocinar a 180-190 °C.

Se pueden consultar muchas otras recetas de aplicación en el sitio web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.