



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

MASA BATIDA - RECETA BÁSICA DE PASTELERÍA

RECETA DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE

IRCA GENOISE CHOC

huevos - a temperatura ambiente

agua

1000g

700g

200g

Bate todos los ingredientes en una batidora planetaria con el accesorio de la batidora durante 10-12 minutos a velocidad alta.

CONSEJO:

- La temperatura muy fría de los huevos y el agua reducen el volumen de la mezcla batida: si los huevos que utiliza están pasteurizados a unos 5 °C, es importante extender el batido.
- Se puede sustituir el agua por huevos para mejorar aún más las características de suavidad y sabor de los productos finales.

COMPOSICIÓN FINAL

Engrasa y enharina los moldes de la torta, luego echa la masa y llénalos hasta $\frac{2}{3}$ de su volumen.

Hornea a 170-190 °C durante 25-30 minutos.

Deja enfriar y luego retíralo del molde.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.