

# IRCA GÉNOISE

PASTRY IRCA GENOISE

Préparation spéciale pour génoise. Très moelleuse, tendre et souple, elle ne s'effrite pas et conserve son volume et sa texture même imbibée de sirop. Idéale pour réaliser des roulés mousse et des roulés suisses. Existe aussi en version chocolat ou sans gluten.



## MODALITÀ D'USO



Sponge Cakes



Swiss roll



Sponge Cakes



Sachertorte

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070448

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales



Lait

### Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Détails

Préparation spécialement étudiée pour la réalisation de génoises. Extrêmement moelleux et flexible, il ne s'émiette pas et assure un volume et une tenue parfaits des sirops. Idéal pour la préparation de bases pour mousses et gâteaux roulés. Les variantes Choc et Sans Gluten sont également disponibles.

## Description

préparation pour Génoise, Gâteau roulé, Quatre-Quarts, Tarte Sacher.

## Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

## Directions for use

Pour obtenir le maximum de l'effet montant, il est recommandé d'utiliser des quantités proportionnelles à la capacité du bol du robot (ou du batteur). Si vous utilisez des œufs entiers pasteurisés à une température d'environ 5 °C, il est important d'augmenter le temps de fouettage.

L'eau prescrite dans les recettes suivantes peut être remplacée par des œufs entiers, pour améliorer encore le moelleux et le goût des produits finis.

### GÉNOISE

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

œufs entiers \_\_\_\_\_ 700 g

eau \_\_\_\_\_ 100 g

Monter tous les ingrédients au robot pâtissier à grande vitesse pendant 10 à 12 minutes, déposer la pâte obtenue dans des moules préalablement graissés et farinés, puis cuire à 170-190°C pendant 25-30 minutes.

### GÂTEAU ROULÉ

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

œufs entiers \_\_\_\_\_ 1200 g

miel ou sucre inverti \_\_\_\_\_ 100 g

Monter tous les ingrédients au robot pâtissier à grande vitesse pendant 10 à 12 minutes, déposer la pâte obtenue sur une épaisseur de 5 mm sur des feuilles de papier cuisson, cuire brièvement à 220-230°C avec soupape fermée. À la sortie du four, laissez refroidir la pâte quelques minutes, puis couvrez-la d'un film plastique pour éviter qu'elle ne sèche et conservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

### QUATRE-QUARTS

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

œufs entiers \_\_\_\_\_ 800 g

beurre ou margarine fondus \_\_\_\_\_ 200 g

PROCÉDURE : monter IRCA GENOISE et les œufs au robot pâtissier pendant 10-12 minutes à grande vitesse. Faire fondre le beurre ou la margarine à température modérée et les incorporer délicatement dans la pâte montée. Déposer la pâte obtenue dans les moules bien graissés et farinés et cuire à 170-190°C pendant 25-30 minutes.

Après refroidissement, décorer avec BIANCANEVE PLUS ou HAPPYCAO.



Extraordinary  
made simple.