

IRCA GENOISE

PASTELARIA

IRCA GENOISE

Mistura especial para bolo esponja. Muito macio, delicado e flexível, não esfarela e mantém o volume e a textura mesmo quando embebido em caldas. Perfeito para fazer rocamboles e mousses. Também disponível nas versões chocolate e sem glúten.



MODALITÀ D'USO



Sponge Cakes



Swiss roll



Sponge Cakes



Sachertorte

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070448

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Milk

Cross-contaminations



Eggs



Soybeans



Nuts



Mustard

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Uma preparação projetada especificamente para a produção de Bolo de Esponja. Extremamente macia e flexível, não desmorona e garante perfeito volume e estanqueidade dos banhos. Excelente para preparar bases para mousse e swiss roll. Variantes sem Choc e sem glúten também estão disponíveis.

Descrizione

preparação em pó para Bolo de Esponja, Swiss Roll, Torta Margherita, Torta Sacher.

Denomination

semielaborado para confeitaria de forno.

Directions for use

para obter o efeito vertical máximo, recomenda-se o uso de doses proporcionais à capacidade do planetário. Se ovos inteiros pasteurizados forem usados a uma temperatura de cerca de 5°C, é importante aumentar o tempo de chicoteamento.

A água indicada nas receitas abaixo pode ser substituída por ovos inteiros, melhorando ainda mais a maciez e o sabor dos produtos finais.

BOLO DE ESPONJA

IRCA GENOISE _____ 1000 g

ovos inteiros _____ 700 g

água _____ 100 g

PROCEDIMENTO: chicotear todos os ingredientes em um planetário de alta velocidade por 10-12 minutos, depositar a massa chicoteada nos moldes previamente amanteigados e farinhados e, em seguida, cozinhar a 170-190°C por 25-30 minutos.

SWISS ROLL

IRCA GENOISE _____ 1000 g

ovos inteiros _____ 1200 g

mel ou açúcar inv. 100 g

PROCEDIMENTO: monte todos os ingredientes na panela por 10-12 minutos em velocidade média, espalhe uniformemente a massa montada em folhas de papel de cozinha especial até uma espessura de meio centímetro e, em seguida, cozinhe por um curto período de tempo a 220-230°C com a válvula fechada. Ao retirar do forno, deixe esfriar por alguns minutos, cubra a massa com folhas de plástico para evitar que seque e coloque na geladeira até o momento de usar.

TORTA MARGHERITA

IRCA GENOISE _____ 1000 g

ovos inteiros _____ 800 g

manteiga derretida ou margarina __ 200 g

PROCEDIMENTO: chicotear no planetário IRCA GENOISE e os ovos por 10-12 minutos em alta velocidade. Derreta a manteiga ou margarina a uma temperatura moderada e incorpore-as suavemente na massa batida. Coloque a mistura obtida em moldes bem lubrificados e farelados e cozinhe a 170-190°C por 25-30 minutos.

Após o resfriamento, decore com BIANCANEVE PLUS ou HAPPYCAO.



Extraordinary
made simple.