IRCA GENOISE 10

Preparato studiato appositamente per la realizzazione di Pan di Spagna. Estremamente soffice e flessibile, non si sbriciola e assicura perfetto volume e tenuta delle bagne. Ottimo per la preparazione di basi per mousse e swiss roll. Disponibili anche le varianti Choc e Senza Glutine.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070448

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo di montata.
L'acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE_____ 1000 g
uova intere_____ 700 g
acqua_____ 100 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 10-12 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°c per 25-30 minuti.

SWISS ROLL

IRCA GENOISE_____ 1000 g

uova intere_____ 1200 g
miele o zucchero inv._ 100 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

TORTA MARGHERITA

IRCA GENOISE_____ 1000 g
uova intere_____ 800 g
burro o margarina fusi__ 200 g

PROCEDIMENTO: montare in planetaria IRCA GENOISE e le uova per 10-12 minuti ad alta velocità. Fondere a temperatura moderata il burro o la margarina ed incorporarli delicatamente nella pasta montata. Depositare l'impasto ottenuto negli stampi ben ingrassati ed infarinati e cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.
Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS o HAPPYCAO.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.