



## YOG'IN 10

Preparato a base di yogurt in polvere, ideale per la realizzazione di cakes, torte da forno e tranci in teglia decorati con frutta sciroppata o frutta fresca di stagione. I prodotti finiti realizzati con YOG'IN si distinguono per il loro gusto delicato e per la straordinaria morbidezza, che si mantiene anche per diversi giorni.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070425

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### RICETTA BASE CON OLIO

YOG'IN \_\_\_\_\_ g 1000  
acqua \_\_\_\_\_ g 500  
olio di semi \_\_\_\_\_ g 400

#### RICETTA BASE CON BURRO

YOG'IN \_\_\_\_\_ g 1000  
acqua \_\_\_\_\_ g 430  
burro (morbido o fuso  
a bassa temperatura) \_\_\_\_\_ g 400

**PROCEDIMENTO:** miscelare in planetaria con foglia per tre minuti a velocità media. Con la pasta base così ottenuta si possono realizzare numerose ed interessanti specialità tra le quali suggeriamo:

#### TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA SCIROPATA

Stendere in una tortiera imburrata ed infarinata la pasta base (per uno stampo di cm 20 di diametro g 400-450; per una teglia cm 60x40 g 3000-3400). Decorare la superficie con frutta sciroppata ben sgocciolata o

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



con frutta congelata e cuocere a 180-200°C per 40-50 minuti.  
Dopo raffreddamento lucidare con gelatina.

Altre ricette ed esempi applicativi possono essere scaricate dal nostro sito internet [www.irca.eu](http://www.irca.eu).

## **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.