



IRCA GENOISE GLUTEN FREE 10 (2X5)

Preparato senza glutine 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 classica e Choc.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070943

CLAIM

Senza glutine

MODALITÀ D'USO

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g

uova pastorizzate_____ 800 g

acqua_____ 200 g

PROCEDIMENTO: miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua entrambe a temperatura ambiente (20-22°C). Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati con Spray King, quindi cuocere a 180-190°C.

L'UTILIZZO DI UOVA FRESCHE PUÒ PORTARE ALL'OTTENIMENTO DI PRODOTTI MENO REGOLARI E RICHIEDERE UN MAGGIORE TEMPO DI MISCELAZIONE RISPETTO ALL'UOVO PASTORIZZATO.

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

