



SFRULLA 10

Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne. Scopri anche la variante al cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070102

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria (o sbattiuova). 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

SFRULLA _____ 1000 g

uova intere _____ 600 g

acqua _____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

SWISS ROLL

SFRULLA _____ 1000 g

uova intere _____ 1200 g

miele o zucchero inv. _ 50 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura, allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita

del forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccamento e mettere tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la preparazione dei SWISS ROLL capovolgere i fogli di pasta prima preparati, bagnarli con liquore o bagne per pasticceria, quindi spalmarli uniformemente con crema a piacere (creme al burro, creme pasticcere, creme ganache o confetture di frutta). Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato e finire il dolce ricoprendolo con cioccolato, creme, granelle nocciola, codette, scagliette, canditi. Per facilitare il taglio in fette dei SWISS ROLL è consigliabile metterli in frigorifero per qualche ora.

TORTA MARGHERITA

SFRULLA _____ 1000 g

uova intere _____ 600 g

acqua _____ 100 g

burro o margarina _____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare per 8-10 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro o margarina: questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono venire versati a filo sulla pasta già montata, per esservi delicatamente incorporati. Depositare negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-190°C. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE o cacao facendo uso delle apposite mascherine.

Dosi e modalità d'impiego per la produzione di:

TORTA SACHER, SAVOIARDI-TORTIGLIONI-GRANELLATI, AFRICANI, CASSATE ED ANICINI ed altre specialità, possono essere scaricate dal sito internet www.irca.eu.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.