



## IRCA GENOISE CHOC 10

Preparato studiato appositamente per la realizzazione di Pan di Spagna al cioccolato. 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 Senza Glutine.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070765

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE CHOC \_\_\_\_\_ 1000 g

uova intere \_\_\_\_\_ 700 g

acqua \_\_\_\_\_ 200 g

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

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

La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata.

L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

