



## 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

### 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 imburattati 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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



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.