



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 imburata 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 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.