

Cod. articolo: 01070448 **IRCA GENOISE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 22/02/2017

Descrizione

preparato in polvere per Pan di Spagna, Swiss Roll, Torta Margherita, Torta Sacher.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di GRANO TENERO tipo 0, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti E450i ed E500ii, emulsionanti E471-E475, destrosio, sale, aromi, colorante E160a.

Il prodotto può contenere tracce di UOVA, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in polietilene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01070448 **IRCA GENOISE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/02/2017

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 imburrati 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 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.

Cod. articolo: 01070448 **IRCA GENOISE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/02/2017

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1568 kJ
370 kcal	
Grassi	2.3 g
di cui acidi grassi saturi	1.9 g
Carboidrati	82.5 g
di cui zuccheri	46 g
Fibre	0.1 g
Proteine	4.6 g
Sale	0.50 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X (farina ed amido di frumento)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X (latte scremato in polvere)
Frutta a guscio e prodotti derivati	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01070448	IRCA GENOISE 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/02/2017	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.