

Cod. articolo: 01070103 SOFFIN 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 07/11/2014**Descrizione**

preparato concentrato per PAN DI SPAGNA -TORTA MARGHERITA - SWISS ROLL - TORTA SACHER -PLUM CAKE - DOLCE VARESE.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

amido di FRUMENTO , sciroppo di glucosio disidratato, agenti lievitanti: E450i ed E500ii, emulsionante E471, proteine di LATTE , emulsionanti E472a ed E472b, aromi, colorante beta carotene.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	_____	20000 UFC/g max.
lieviti (2)	_____	500 UFC/g max.
muffe (2)	_____	500 UFC/g max.
Escherichia coli (3)	_____	assente/g
salmonelle (4)	_____	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 16649-2:01
- (4) ISO 6579:93

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 politene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01070103 **SOFFIN 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 07/11/2014

Modalità d'uso

per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria (o sbattituova). 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. La farina da impiegare nelle ricette deve essere preferibilmente debole, tipo per biscotti.

PAN DI SPAGNA

SOFFIN _____ 600 g
farina _____ 600 g
zucchero _____ 800 g
uova intere _____ 1000 g
acqua _____ 400 g

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

SWISS ROLL

SOFFIN _____ 300 g
farina _____ 300 g
zucchero _____ 500 g
uova intere _____ 600 g
acqua _____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno 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

SOFFIN _____ 600 g
farina _____ 600 g
zucchero _____ 800 g
uova intere _____ 1200 g
acqua _____ 200 g
burro o margarina _____ 200 g (a fine montata)

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.

PAN DI SPAGNA AL CACAO PER TORTA SACHER

SOFFIN _____ 600 g
farina _____ 600 g
zucchero _____ 1000 g
uova intere _____ 1000 g
acqua _____ 600 g
burro o margarina _____ 400 g (aggiungere fusi a fine montata)
cacao 20-22 _____ 150-200 g

PROCEDIMENTO: montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione del burro o margarina; questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono essere aggiunti gradualmente a fine montata. Depositare in stampi ingrassati ed infarinati; cuocere a 180-200°C.

PLUM CAKE

SOFFIN _____ 400 g
farina _____ 600 g
zucchero _____ 600 g
burro o margarina Kastle _____
crema _____ 400 g
uova intere _____ 700 g

PROCEDIMENTO: montare in planetaria a media velocità per circa 6-8 minuti utilizzando la foglia anziché la frusta. Depositare in stampi foderati con carta da forno; cuocere a 180-200°C.

DOLCE VARESE

SOFFIN _____ 600 g
farina _____ 500 g
zucchero _____ 900 g
uova intere _____ 1000 g
burro o margarina _____ 1000 g

PROCEDIMENTO: montare in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità con tutti gli ingredienti. Il burro o la margarina devono avere consistenza morbida. Depositare nei caratteristici stampi ben imburattati ed infarinati; cuocere a 180-190°C.

Stampato il 8/02/2021 08:36

Mod. D-09-01/01 rev.3 del 13/05/2019

PAGINA 2 di 4

Cod. articolo: 01070103 **SOFFIN 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 07/11/2014

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di SOFFIN
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 366 kcal
1546 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 1 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 76.3 g
di cui zuccheri _____ 9.8 g
4. Grassi _____ 5.3 g
di cui saturi _____ 5.0 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (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 (proteine di latte)
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:	01070103	SOFFIN 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 07/11/2014	

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.