

Cod. articolo: 01070102 **SFRULLA 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 25/09/2019**Descrizione**

preparato per PAN DI SPAGNA, TORTA MARGHERITA, BISCUIT ROULADE, TORTA SACHER, SAVOIARDI, AFRICANI, CASSATE, ANICINI.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, zucchero, amido, destrosio, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante E471, agenti lievitanti (difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii), aromi, coloranti annatto E160b e curcumina E100.

Il prodotto può contenere UOVA, SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 10 % max.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 50000 UFC/g max.
lieviti e muffe (2) _____ 3000 UFC/g max.
coliformi (3) _____ 200 UFC/g
salmonelle (4) _____ assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 4832:91
- (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: 01070102 **SFRULLA 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/09/2019

Modalità d'uso

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

SFRULLA _____ 1000 g
uova intere _____ 600 g
acqua _____ 200 g

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

SWISS ROLL

SFRULLA _____ 1000 g
uova intere _____ 1200 g
miele o zucchero inv. _____ 50 g

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

SFRULLA _____ 1000 g
uova intere _____ 600 g
acqua _____ 100 g
burro o margarina _____ 200 g

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.

Dosi e modalità d'impiego per la produzione di:

TORTA SACHER, SAVOIRARDI-TORTIGLIONI-GRANELLATI, AFRICANI, CASSATE ED ANICINI ed altre specialità, possono essere scaricate dal sito internet www.irca.eu.

Cod. articolo: 01070102 **SFRULLA 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/09/2019

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 368 kcal
1562 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 4.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 83.8 g
di cui zuccheri _____ 41.5 g
4. Grassi _____ 1.5 g
di cui saturi _____ 1 g
5. Fibre alimentari _____ 0.1 g
6. Sale _____ 0.63 g

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina 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:	01070102	SFRULLA 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/09/2019	

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.