

SPONGECIOK

Preparato per pan di spagna e rollé al cioccolato



APPLICAZIONI

Torte, pan di spagna e arrotolato cookies. Al forno con l'aggiunta di uova e latte.

CARATTERISTICHE

Ricco di pregiato cacao in polvere finissimo. Ottima resa. Elevata tenuta di bagna del prodotto finito. Ideale per la preparazione di masse montate al cioccolato.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



365

RICETTA / DOSAGGIO

1000 g SPONGECIOCK
700 g Uova intere
200 g Acqua
100 g Zucchero (facoltativo)

Montare gli ingredienti in planetaria 8 min. a forte velocità.
Riempire gli stampi o le teglie per 3/4 della loro capienza.
cuocere a 190°C per 30 minuti.

SPONGECIOK

Preparato per pan di spagna e rollé al cioccolato

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 5301 EAN13 8004172053019 SPONGECIOK 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr.Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	
	Cod Art 5550 EAN13 8004172055501 SPONGECIOK 4X1 Min. 100kg	Peso kg 1,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 4 Peso kg 4,00 LxPxH cm	Nr. Colli Peso kg	Nr.Colli/Strati Peso kg 360,00 LxPxH cm	