



Préparation: Génoise Chocolat

Préchauffer le four à 180°C (four à convection 160°C). Les ingrédients doivent être à température ambiante. Mettez le mélange, les œufs et l'eau dans un bol. Mélanger à haute vitesse pendant 7 à 8 minutes. Mélangez ensuite à basse vitesse pendant encore 2-3 minutes. Versez la pâte dans un plat de cuisson beurré (1/2 à 2/3 plein). Mettez le gâteau au four et n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson! Le gâteau est prêt lorsqu'il est élastique au toucher. Relâchez le gâteau immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille à gâteau.

Zubereitung: Choco Biskuitkuchen

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Heißluftofen 160°C). Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Mischung, die Eier und das Wasser in eine Schüssel geben. 7-8 Minuten bei hoher Geschwindigkeit mischen. Dann noch 2-3 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit mischen. Gießen Sie den Teig in eine gebutterte Backform (1/2 bis 2/3 voll). Legen Sie den Kuchen in den Ofen und öffnen Sie die Tür nicht während des Backens! Der Kuchen ist fertig, wenn er sich federnd anfühlt. Nehmen Sie den Kuchen sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie ihn auf einem Kuchengitter abkühlen.

Preparación: Bizcocho Chocolate

Precalentar el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Poner la mezcla, los huevos y el agua en un bol. Mezclar a velocidad alta durante 7-8 minutos. A continuación, mezclar a velocidad baja durante otros 2-3 minutos. Vierta la masa en un molde para hornear untado con mantequilla (de 1/2 a 2/3 de su capacidad). Introduce el pastel en el horno y no abras la puerta durante la cocción. El pastel estará listo cuando se sienta elástico al tacto. Suelte el pastel inmediatamente después de hornearlo y déjelo enfriar en una rejilla para pasteles.

Preparazione: Pan di Spagna al Cioccolato

Preriscaldare il forno a 180°C (forno ventilato 160°C). Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mettete il composto, le uova e l'acqua in una ciotola. Mescolare ad alta velocità per 7-8 minuti. Quindi mescolare a bassa velocità per altri 2-3 minuti. Versare la pastella in una teglia imburrata (piena da 1/2 a 2/3). Metti la torta nel forno e non aprire la porta durante la cottura! La torta è pronta quando risulta elastica al tatto. Rilasciare la torta subito dopo la cottura e lasciarla raffreddare su una griglia per dolci.

SKU: F10535 (1 kg), F10810 (4 kg)

