

DOLCE VARESE

PASTRY DOLCE VARESE

Special powder mix made from corn flour and hazelnut flour, perfect to create exquisite fine pastry delicacies, such as typical Dolce Varese, in its classic version or in the form of a ring cake or a marbled cake, as well as Sbrisolona cake.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070094

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

zur Herstellung von: KLASSISCHER VARESE-KUCHEN, VARESE-KUCHEN MIT LOCH, MARMORIERTER VARESE-KUCHEN, VARESE-KUCHEN MIT SCHOKOLADE.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

GRUNDREZEPT: DOLCE VARESE MIX 1000 g

Ganze Eier 500 g

Butter oder Margarine 500 g

ZUBEREITUNG DES KLASSISCHEN VARESE-KUCHENS, VARESE-KUCHEN MIT LOCH

Die Zutaten in eine Küchenmaschine geben oder mit einem Schneebesen etwa 5 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, dann auf die typischen, gut gefetteten und bemehlten Formen ablegen.

Im Backofen bei 180-200 °C je nach Größe so lange backen, wie es erforderlich ist (Beispiel: 35 Minuten für Kuchen mit einem Gewicht von 500 g).

Abkühlen lassen und aus den Formen nehmen, dann die Kuchen umdrehen und mit BIANCANEVE oder Puderzucker dekorieren.

VERFAHREN FÜR MARMORIERTE VARESE-TORTE

Den wie oben beschrieben zubereiteten Eischnee in zwei Teile teilen; zu einem Teil Kakao hinzufügen und mit einem Spatel gut unterrühren (das empfohlene Verhältnis beträgt etwa 80 g Kakao auf 1 kg Teig).

Die gut gefetteten und bemehlten Förmchen zur Hälfte mit dem hellen Teig füllen, eine leichte Vertiefung in die Oberfläche drücken und die Förmchen mit dem dunklen Teig auffüllen, indem man ihn in die Vertiefung gibt.

Im Backofen bei 180-200 °C je nach Größe der Förmchen backen (ca. 35 Minuten für 500 g schwere Kuchen). Abkühlen lassen und aus den Formen nehmen, dann die Kuchen umdrehen und mit BIANCANEVE oder Puderzucker dekorieren.

ZUBEREITUNG FÜR SCHOKOLADEN-VARESE-KUCHEN

Runde Backformen mit einem Durchmesser von 18-20 cm mit Blätterteig auslegen, dabei den Teig etwa 2 cm über den Rand hinausragen lassen. Zu 3/4 mit Teig füllen, der nach dem Grundrezept zubereitet und mit 250 g PEPITE (Tropfen aus reiner Zartbitterschokolade) vermischt wurde. Den überstehenden Blätterteig nach innen falten, die Oberfläche mit Hagelzucker und Mandel- oder Haselnuss-Scheiben verzieren. Im Backofen bei 180-200 °C je nach Größe der Förmchen backen (35 Minuten für 500 g schwere Kuchen).



**Extraordinary
made simple.**