

# DOLCE MONACA

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

**The sweetness of tradition meets innovation in a perfect balance of taste and lightness.**

DOLCE MONACA is the mix developed to create light whipped bases with impeccable results. Soft, stable and delicate, it is designed to shape the great classics of Italian pastry, starting from the iconic dessert *Tette delle Monache*, through to *savoardi* and *Biscuit Charlotte*. Its well-balanced formulation brings together artisanal know-how and technical expertise, ensuring a regular whip, generous volume and a fine structure that holds over time.

The result is an authentic lightness that enhances every filling and remains flawless even hours after preparation.

DOLCE MONACA is created to support the daily work of professionals, delivering consistent and reliable results, even in frequent production runs or preparations intended for freezing. Each creation captures the delicacy, stability and taste of the pastries that have shaped the history of Italian patisserie.

## **Stable and uniform whip**

The formulation guarantees a regular, voluminous and well-structured whip, ideal for light pastries with an exceptionally fine texture.

## **Softness over time**

Products made with DOLCE MONACA retain softness, freshness and moisture even hours after preparation, offering a consistently pleasant tasting experience.

## **Perfect for freezing**

Designed for modern production needs, it ensures excellent performance even after freezing, preserving volume, elasticity and delicacy.

## **Versatile and reliable**

A single mix for multiple applications, from *Tette delle Monache* to *savoardi* and *Biscuit Charlotte*, with consistent and repeatable results.

## **Perfectly aligned with the IRCA assortment**

It pairs harmoniously with IRCA creams, fillings and solutions, becoming the ideal base for endless creative possibilities.

## **MODALITÀ D'USO**



**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**



**Africano**



**Savoirdi**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982813

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Glutenhaltiges**



**Soja**



**Milch**

Cross-contaminations



**Ei**



**Schalenfrüchte**

**SO<sub>2</sub>**

**Anidride**

## INFO

### Beschreibung

preparato in polvere per la realizzazione di montate leggere come savoirdi, tette delle monache, charlotte, africanetti ecc.

### Denomination

semilavorato per pasticceria da forno.

### Directions for use

TETTE DELLE MONACHE

DOLCE MONACA 1000 g

Uova pastorizzate 1100 g

Acqua 400 g

Porre tutti gli ingredienti nella bacinella della planetaria e premiscelare manualmente.

Montare, con frusta, per un minuto a media velocità, raschiare il fondo della bacinella, e continuare per 5 a massima velocità.

Formare su teglie con carta forno utilizzando sac a poche con bocchetta n°18/20 a seconda della dimensione desiderata.

Cuocere in forno ventilato a 180/190°C per circa 15/20 minuti con valvola aperta.

Una volta raffreddati i dolci, farcire con crema Chantilly e spolverare con Biancaneve.

È possibile realizzare Tette delle Monache anche utilizzando uova fresche mantenendo lo stesso procedimento ma con la seguente ricetta:

DOLCE MONACA 1000 g

Uova fresche 800 g

Acqua 600 g

ULTERIORI INFORMAZIONI:

E? possibile utilizzare le uova fredde prelevate dal frigorifero

Il tempo di montata può essere variabile in funzione della macchina planetaria e della sua capacità (tenendo conto che in una planetaria da 5/6 litri si possono montare un massimo di 250 grammi di DOLCE MONACA, mentre in una da 20 litri da 500 a 1000 grammi)

La temperatura del forno può variare (anche di molto) a seconda del tipo e dimensione di forno utilizzato. Laddove è possibile regolare la ventilazione, si suggerisce una velocità medio bassa.

Tutte le variabili elencate fanno sì che, in una fase iniziale, si debbano fare delle prove di messa a punto del processo di

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

produzione adeguato alle condizioni di lavoro.  
Con un kg di mix si realizzano circa 60 Tette delle Monache di media dimensione



Extraordinary  
made simple.