

DOLCE VARESE

PASTELES

DOLCE VARESE

Mezcla especial en polvo elaborada con harina de maíz y harina de avellana, perfecta para crear exquisitas delicias de repostería fina, como la típica Dolce Varese, en su versión clásica o en forma de pastel en anillo o pastel marmoleado, así como el pastel Sbrisolona.



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



Cereales



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos



La



Senape

INFO

Descripción

preparado para la producción de: DOLCE VARESE TRADICIONAL, DOLCE VARESE DÓNUT, DOLCE VARESE MARMOLADO, DOLCE VARESE DE CHOCOLATE.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

RECETA BÁSICA: DOLCE VARESE MIX 1000 g

huevos enteros 500 g

mantequilla o margarina 500 g

PROCEDIMIENTO PARA DOLCE VARESE TRADICIONAL Y DOLCE VARESE DÓNUT

Poner los ingredientes en batidora planetaria o batidor de huevos y montar con batidor durante unos 5 minutos a media velocidad, a continuación, depositar en los característicos moldes bien engrasados y enharinados.

Cocinar en un horno moderado a 180-200 °C durante el tiempo necesario según el formato (ejemplo: 35 minutos para dulces de 500 g).

Dejar enfriar y retirar de los moldes, luego voltear los dulces y decorarlos con BIANCANEVE o azúcar glas.

PROCEDIMIENTO PARA DOLCE VARESE MARMOLADO

Dividir en dos partes la pasta montada base obtenida como se ha descrito anteriormente; añadir cacao a una de las dos partes y, usando la espátula, mezclar hasta completar la amalgama (la proporción recomendada es de unos 80 g de cacao por 1 kg de masa).

Con la pasta clara, llenar los moldes por la mitad bien engrasados y enharinados, hacer un ligero surco en la superficie y completar el llenado de los moldes con la pasta oscura, depositándola dentro del surco.

Cocinar en un horno moderado a 180-200 °C durante el tiempo necesario según el formato (unos 35 minutos para dulces de 500 g). Dejar enfriar y retirar de los moldes, luego voltear los dulces y decorarlos con BIANCANEVE o azúcar glas.

PROCEDIMIENTO PARA DOLCE VARESE DE CHOCOLATE

Forrar con hojaldre moldes redondos de 18-20 cm de diámetro, dejando que la pasta sobrepase el borde unos 2 cm. Llenar 3/4 con pasta preparada según la receta básica, y a la que se han incorporado 250 g de PEPITA (pepitas de chocolate negro puro). Plegar el hojaldre hacia el interior del molde sobresaliente, decorar la superficie con granillo de azúcar y almendras fileteadas (o granillo de avellana). Cocinar en un horno moderado a 180-200 °C durante el tiempo necesario según el formato (35



**Extraordinary
made simple.**

minutos para dulces de 500 g).



Extraordinary
made simple.