

DOLCE MONACA

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTERERÍA

La dulzura de la tradición se une a la innovación en un equilibrio perfecto entre sabor y ligereza.

DOLCE MONACA es la mezcla desarrollada para crear bases batidas ligeras con resultados impecables. Suave, estable y delicada, está diseñada para dar forma a los grandes clásicos de la pastelería italiana, desde el icónico postre *Tette delle Monache* hasta *los savoiardis* y *la Biscuit Charlotte*.

Su fórmula equilibrada aúna el saber hacer artesanal y la experiencia técnica, lo que garantiza una consistencia uniforme, un volumen generoso y una estructura fina que se mantiene en el tiempo. El resultado es una ligereza auténtica que realza cada empaste y se mantiene impecable incluso horas después de su preparación.

DOLCE MONACA se creó para apoyar el trabajo diario de los profesionales, ofreciendo resultados consistentes y fiables, incluso en producciones frecuentes o preparaciones destinadas a la congelación. Cada creación captura la delicadeza, la estabilidad y el sabor de los pasteles que han marcado la historia de la pastelería italiana.

Látigo estable y uniforme

Su fórmula garantiza una crema batida uniforme, voluminosa y bien estructurada, ideal para pasteles ligeros con una textura excepcionalmente fina.

Suavidad con el tiempo

Los productos elaborados con DOLCE MONACA conservan su suavidad, frescura y humedad incluso horas después de su preparación, ofreciendo una experiencia de sabor siempre agradable.

Perfecto para congelar

Diseñado para las necesidades de producción modernas, garantiza un rendimiento excelente incluso después de la congelación, conservando el volumen, la elasticidad y la delicadeza.

Versátil y fiable

Una sola mezcla para múltiples aplicaciones, desde *Tette delle Monache* hasta *savoiardis* y *Biscuit Charlotte*, con resultados consistentes y repetibles.

Perfectamente alineado con el surtido de IRCA.

Combina a la perfección con las cremas, rellenos y soluciones de IRCA, convirtiéndose en la base ideal para un sinfín de posibilidades creativas.



irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

MODALITÀ D'USO



Africano



Savoirdi

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982813

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

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:

È 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

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

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 produzione adeguato alle condizioni di lavoro.

Con un kg di mix si realizzano circa 60 Tette delle Monache di media dimensione



Extraordinary
made simple.