

# DOLCE VARESE

PÂTISSERIE

DOLCE VARESE

Mélange spécial en poudre à base de farine de maïs et de farine de noisettes, parfait pour créer de délicieuses pâtisseries fines, comme le Dolce Varese typique, dans sa version classique ou sous forme de gâteau en anneau ou de gâteau marbré, ainsi que le gâteau 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



Céréales



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

préparation pour la production de : GÂTEAU DE VARESECLASSIQUE, BEIGNET GÂTEAU DE VARESE, GÂTEAU DE VARESE MARBRE, GÂTEAU DE VARESE AU CHOCOLAT.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### **Directions for use**

RECETTE DE BASE : DOLCE VARESE MIX 1000 g

œufs entiers 500 g

beurre ou margarine 500 g

### PROCÉDÉ POUR LE GÂTEAU DE VARESE CLASSIQUE ET BEIGNET GÂTEAU DE VARESE

Mettre les ingrédients au robot pâtissier ou au batteur et monter au fouet pendant environ 5 minutes à vitesse moyenne, puis déposer la pâte dans les moules adaptés bien beurrés et farinés. Cuire au four modéré à 180-200°C pour le temps nécessaire en fonction du format (exemple : 35 minutes pour les desserts de 500 g). Laisser refroidir et retirer des moules, puis retourner les desserts et les décorer avec BIANCANEVE ou avec du sucre glace.

### PROCÉDURE POUR LE GÂTEAU DE VARESE MARBRÉ

Diviser la pâte de base montée obtenue comme décrit ci-dessus en deux parties ; ajouter du cacao à l'une des deux parties et, à l'aide de la spatule, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (le ratio recommandé est d'environ 80 g de cacao pour 1 kg de pâte). Avec la pâte claire, remplir les moules bien beurrés et farinés de moitié, faire un léger sillon sur la surface et compléter le remplissage des moules avec la pâte foncée, en la déposant à l'intérieur du sillon. Cuire au four modéré à 180-200°C pour le temps nécessaire en fonction du format (environ 35 minutes pour desserts de 500 g). Laisser refroidir et retirer des moules, puis retourner les desserts et les décorer avec BIANCANEVE ou avec du sucre glace.

### PROCÉDURE POUR LE GÂTEAU DE VARESE AU CHOCOLAT

Doubler des moules ronds de 18-20 cm de diamètre avec de la pâte feuilletée, en laissant la pâte déborder d'environ 2 cm. Remplir aux 3/4 avec avec la pâte préparée selon la recette de base, et à laquelle 250 g de PEPITE (gouttes de chocolat noir pur) ont été incorporées. Plier la pâte feuilletée saillante vers l'intérieur du moule , décorer la surface avec des grains de sucre et des amandes en filets (ou des grains de noisettes). Cuire au four modéré à 180-200°C pour le temps nécessaire en fonction du format (35 minutes pour des desserts de 500 g).



**Extraordinary  
made simple.**