

DOLCE MONACA

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

La douceur de la tradition rencontre l'innovation dans un équilibre parfait entre goût et légèreté.

DOLCE MONACA est la préparation conçue pour réaliser des bases fouettées légères et impeccables. Douce, stable et délicate, elle est idéale pour façonner les grands classiques de la pâtisserie italienne, des emblématiques *Tette delle Monache* aux *savoirdi* en passant par *la Charlotte*.

Sa formule bien équilibrée allie savoir-faire artisanal et expertise technique, garantissant une mousse régulière, un volume généreux et une structure fine qui se maintient dans le temps.

Le résultat est une légèreté authentique qui sublime chaque garniture et reste impeccable même plusieurs heures après la préparation.

DOLCE MONACA a été créée pour accompagner le travail quotidien des professionnels, en garantissant des résultats constants et fiables, même lors de productions fréquentes ou de préparations destinées à la congélation. Chaque création capture la délicatesse, la stabilité et la saveur des pâtisseries qui ont façonné l'histoire de la pâtisserie italienne.

Fouet stable et uniforme

Sa formule garantit une crème fouettée régulière, volumineuse et bien structurée, idéale pour les pâtisseries légères à la texture exceptionnellement fine.

Douceur au fil du temps

Les produits élaborés avec DOLCE MONACA conservent leur douceur, leur fraîcheur et leur humidité même plusieurs heures après leur préparation, offrant ainsi une expérience gustative toujours agréable.

Parfait pour la congélation

Conçu pour répondre aux besoins de la production moderne, il garantit d'excellentes performances même après congélation, préservant le volume, l'élasticité et la délicatesse.

Polyvalent et fiable

Un seul mélange pour de multiples applications, des *Tette delle Monache* aux *savoirdi* et aux *Biscuit Charlotte*, avec des résultats constants et reproductibles.

Parfaitement aligné avec l'assortiment IRCA



Extraordinary
made simple.

Elle s'associe harmonieusement aux crèmes, aux produits de remplissage et aux solutions IRCA, devenant ainsi la base idéale pour d'innombrables possibilités créatives.



MODALITÀ D'USO



Africano



Savoiardì

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982813

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

SO₂

Anhydride

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato in polvere per la realizzazione di montate leggere come savoiardi, 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 produzione adeguato alle condizioni di lavoro.

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



**Extraordinary
made simple.**