ALICE'S CAKE

PASTICCERIA ALICE'S CAKE

Preparato in polvere per realizzare dolci soffici che mantengono a lungo la loro consistenza. Mix completo, facile e veloce da utilizzare, necessita la sola aggiunta di acqua e grassi. Si presta ottimamente all'aggiunta di inclusioni come pepite di cioccolato, frutta secca e uva sultanina per arricchire e personalizzare il tuo dolce. Disponibile anche la versione Cioccolato.



MODALITÀ D'USO

Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

INFO

Dettagli
Preparato in polvere per realizzare dolci soffici che mantengono a lungo la loro consistenza. Mix completo, facile e veloce da utilizzare, necessita la sola aggiunta di acqua e grassi. Si presta ottimamente all'aggiunta di inclusioni come pepite di cioccolato, frutta secca e uva sultanina per arricchire e personalizzare il tuo dolce.

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di cakes.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
ALICE?S CAKE g 2000
Olio di semi g 750-800
Acqua g 750-800
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi a velocità media per 5 minuti. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per i 2/3 e cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura devono essere valutati tenendo conto della pezzatura e delle caratteristiche del forno utilizzato.
A scelta è possibile aggiungere alla fine dell'impasto buccia d'arancia o di limone grattuggiati.
Per produrre torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200 g di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.