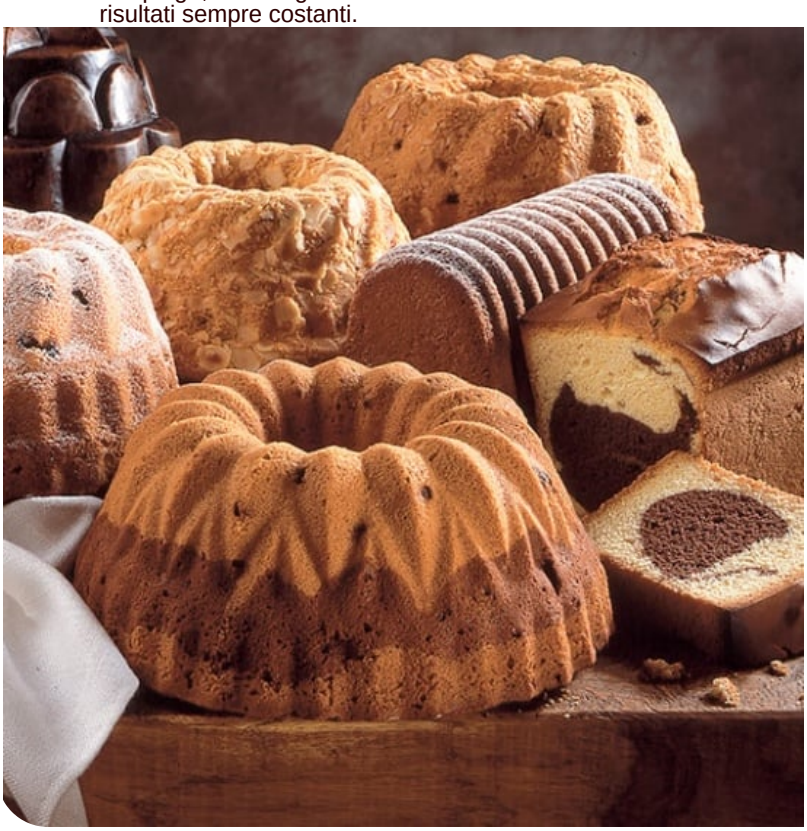
TOP CAKE

PASTICCERIA ALTRI MIX CAKE

Preparato dedicato alla pasticceria artigianale che consente di realizzare cakes, torte e muffin di elevatissima qualità. Questo prodotto è caratterizzato da un'estrema praticità d'impiego, da una grande versatilità e dalla sicurezza di risultati sempre costanti.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

Cross contaminazioni

Uova

irca GROUP Extraordinary made simple.

 **Soia**

 **Latte**

 **Frutta**

 **Senape**

INFO

Descrizione
preparato per CAKES, TORTE, MUFFINS ed altre originali specialità.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
PLUM CAKE
TOP CAKE g 1.000
Uova intere g 500
Burro o margarina crema g 500
PROCEDIMENTO: montare con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità, quindi depositare negli stampi imburrati ed infarinati. Cuocere a 180-190°C. Per realizzare PLUM CAKE con uvetta e canditi incorporare alla pasta già montata g 200 di uva sultanina e g 200 di frutta candita. Per la preparazione di PLUM CAKE AL CIOCCOLATO sostituire all?uvetta ed ai canditi g 200 di PEPITA (gocce di cioccolato fondente).

PLUM CAKE MARMORIZZATO AL CACAO
TOP CAKE g 1.000
Uova intere g 500
Burro o margarina crema g 500
CACAO 22-24 g 30-40

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti salvo il cacao con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità. Dividere in due parti uguali l'impasto ed aggiungere ad una di queste il cacao, mescolando fino a perfetta omogeneità. Depositare negli stampi, imburrati ed infarinati, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione. Cuocere a 180-190°C.

Numerose altre ricette applicative possono essere consultate nel sito internet www.irca.eu.