

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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

INFO



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.