DOLCE VARESE

PASTICCERIA DOLCE VARESE

Semilavorato in polvere contenente farina di mais e di nocciole, ideale per la produzione di raffinate specialità di alta pasticceria, dal gusto ottimo e di grande successo come il tipico dolce di Varese, nella versione classica o a ciambella, anche marmorizzata, oppure la torta Sbrisolona o il pan del pescatore.



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 01070094

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Latte

Frutta

Cross contaminazioni

Uova

Soia

Senape

INFO

Descrizione
preparato per la produzione di: DOLCE VARESE CLASSICO, CIAMBELLA DOLCE VARESE, DOLCE VARESE MARMORIZZATO, DOLCE VARESE AL CIOCCOLATO.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
RICETTA BASE: DOLCE VARESE MIX 1000 g
uova intere 500 g
burro o margarina 500 g

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE CLASSICO
E CIAMBELLA DOLCE DI VARESE

Mettere gli ingredienti in planetaria o sbattiuovo e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi depositare nei caratteristici stampi ben imburrati ed infarinati.
Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g).
Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con BIANCANEVE o zucchero a velo.

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE MARMORIZZATO

Dividere in due parti la pasta montata base ottenuta come sopra descritto; aggiungere cacao ad una delle due parti e, usando la spatola, mescolare fino a completa amalgama (il rapporto consigliato è di circa 80 g di cacao per 1 kg di impasto).
Con la pasta chiara, riempire a metà gli stampi ben imburrati ed infarinati, fare un leggero solco sulla superfice e completare il riempimento degli stampi con la pasta scura, depositandola all'interno del solco.
Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (circa 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con BIANCANEVE o zucchero a velo.

PROCEDIMENTO PER DOLCE DI VARESE AL CIOCCOLATO

Foderare con pasta sfoglia degli stampi rotondi di 18-20 cm.di diametro lasciando che la pasta oltrepassi il bordo di circa 2 cm. Riempire per 3/4 con pasta preparata secondo la ricetta base, ed alla quale si sono incorporati 250 g di PEPITE (goccine di puro cioccolato fondente). Piegare

verso l'interno dello stampo la pasta sfoglia sporgente, decorare la superfice con granella di zucchero e mandorla in filetti (o granella di nocciola). Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35 minuti per dolci da 500 g).

irca GROUP
Extraordinary made simple.