DOLCE MONACA

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

La dolcezza della tradizione incontra l’innovazione in un perfetto equilibrio di gusto e leggerezza.

DOLCE MONACA è il mix studiato per creare montate leggere dal risultato impeccabile. Soffici, stabili e delicate, pensate per dare forma ai grandi classici della pasticceria italiana, a partire dalle iconiche Tette delle monache, fino a savoiardi e Biscuit Charlotte.
La sua formulazione bilanciata unisce sapere artigianale e competenza tecnica, garantendo una montata regolare, un volume generoso e una struttura fine che si mantiene nel tempo. Il risultato è una leggerezza autentica, capace di valorizzare ogni farcitura e di restare impeccabile anche dopo ore dalla preparazione.
DOLCE MONACA nasce per accompagnare il lavoro quotidiano dei professionisti, offrendo risultati costanti e affidabili anche in produzioni frequenti o destinate al congelamento. Ogni creazione racchiude la delicatezza, la stabilità e il gusto dei dolci che hanno fatto la storia della pasticceria.

Montata stabile e uniforme
La formulazione garantisce una montata regolare, voluminosa e ben strutturata, ideale per dolci leggeri dalla texture finissima.

Dolci morbidi nel tempo
I prodotti realizzati con DOLCE MONACA mantengono morbidezza, freschezza e umidità anche a distanza di ore, offrendo un’esperienza di gusto sempre piacevole.

Perfetto per il congelamento
Pensato per la produzione moderna, assicura una resa ottimale anche dopo il congelamento, preservando volume, elasticità e delicatezza.

Versatile e affidabile
Un solo mix per diverse applicazioni, dalle "Tette delle Monache" ai savoiardi fino al "Biscuit Charlotte", con risultati costanti e ripetibili.

In perfetta sintonia con l’assortimento IRCA
Si abbina armoniosamente alle creme, alle farciture e alle soluzioni IRCA, diventando la base ideale per infinite possibilità creative.



MODALITÀ D'USO

Africano

Savoiardi

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982813

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

Soia

Latte

Cross contaminazioni

Uova

Frutta

Anidride

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di montate leggere come savoiardi, tette delle monache, charlotte, africanetti ecc.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Denominazione
semilavorato per pasticceria da forno.

Modalità d'uso
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