



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.

Dettagli prodotto

COD 000950

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



amido di frumento



farina di soia



proteine del latte

Cross contaminazioni



Uova



Frutta

SO₂

Anidride

Modalità d'uso



Africano



Savoiardi