

# DOLCE VARESE CLASSICO O CIAMBELLA DOLCE VARESE

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

## **IMPASTO DOLCE VARESE**

### INGREDIENTI

**DOLCE VARESE** 

uova intere - T° ambiente burro 82% m.g. - morbido

#### PREPARAZIONE

1.000g Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 500g minuti a media velocità.

500g

## **Composizione finale**

Depositare il composto nei caratteristici stampi ben imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno a 180°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Lasciare raffreddare per 10 minuti e rimuovere dagli stampi.

Una volta cotti e sformati, decorare i dolci con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.