



DOLCE VARESE CLASSICO O CIAMBELLA DOLCE VARESE

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

IMPASTO DOLCE VARESE

DOLCE VARESE

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

1.000g
500g
500g

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

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto nei caratteristici stampi ben imburati 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.