



# DOLCE VARESE MARMORIZZATO

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

## DOLCE VARESE

### INGREDIENTI

#### DOLCE VARESE

uova intere - temperatura 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

## DOLCE VARESE AL CACAO

### INGREDIENTI

#### DOLCE VARESE

uova intere - temperatura ambiente  
burro 82% m.g. - morbido

CACAO IN POLVERE - 22-24

### PREPARAZIONE

1000g Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5  
500g minuti a media velocità.  
500g  
80g

## Composizione finale

---

Una volta realizzate le due masse montate, riempire gli stampi precedentemente imburrati ed infarinati, alternando bene i due impasti.

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

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS e HAPPYCAO.