



DOLCE VARESE MARMORIZZATO

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

DOLCE VARESE

DOLCE VARESE

uova intere - temperatura 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.

DOLCE VARESE AL CACAO

DOLCE VARESE

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

CACAO IN POLVERE - 22-24

1000g
500g
500g
80g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.