



DOLCE VARESE MARMORIZZATO

chef 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.