

DOLCE VARESE MARMORIZZATO

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.