

DOLCE VARESE MARMORIZZATO

Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

DOLCE VARESE

DOLCE VARESE	1.000g	Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.
uova intere - temperatura ambiente	500g	
burro 82% m.g. - morbido	500g	

DOLCE VARESE AL CACAO

DOLCE VARESE	1000g	Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.
uova intere - temperatura ambiente	500g	
burro 82% m.g. - morbido	500g	
CACAO IN POLVERE - 22-24	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.