



PLUM CAKE (SOFFIN)

🏠 Livello base

MASSE MONTATE- CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE

SOFFIN

farina
zucchero semolato
burro 82% m.g. - morbido
uova - T° ambiente

400g
600g
600g
400g
700g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6-8 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto nei caratteristici stampi da plum cake, ben imburrati ed infarinati.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Lasciare raffreddare per 10 minuti.

Una volta che il plum dolce sarà raffreddato, rimuoverlo dallo stampo e decorarlo con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.