



PLUM CAKE (SOFFIN)

👤 Livello base

MASSE MONTATE- CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE

INGREDIENTI

SOFFIN

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

PREPARAZIONE

400g -Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6-8 minuti a
600g media velocità.
600g
400g
700g

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

PREPARAZIONE

qb -usare BIANCANEVE PLUS alla fine per decorare la ricetta.

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 sara' raffreddato, rimuoverlo dallo stampo e decorarlo con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.