

PLUM CAKE (SOFFIN)

Livello base

MASSE MONTATE- CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE

SOFFIN	400g	-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6-8 minuti a media velocità.
farina	600g	
zucchero semolato	600g	
burro 82% m.g. - (morbido)	400g	
uova - (T° ambiente)	700g	

DECORAZIONE

BIANCANEVE PLUS	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.