



# PLUM CAKE (SOFFIN)

chef 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 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.