ALICE'S CAKE 10

Preparato in polvere per realizzare dolci soffici che mantengono a lungo la loro consistenza. Mix completo, facile e veloce da utilizzare, necessita la sola aggiunta di acqua e grassi. Si presta ottimamente all'aggiunta di inclusioni come pepite di cioccolato, frutta secca e uva sultanina per arricchire e personalizzare il tuo dolce. Disponibile anche la versione Cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070447

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

ALICES CAKE g 2000
Olio di semi g 750-800
Acqua g 750-800
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi a velocità media per 5 minuti. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per i 2/3 e cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura devono essere valutati tenendo conto della pezzatura e delle caratteristiche del forno utilizzato.
A scelta è possibile aggiungere alla fine dell'impasto buccia d'arancia o di limone grattuggiati.
Per produrre torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200 g di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.