

DOLCEMARGHERITA

miscela per la realizzazione di dolci Montati e Biscotteria

Linea Pasticceria



Plum Cake (ricetta base)

DOLCEMARGHERITA

Uova

Burro-margarina morbidi

1.000 g

500 g

500 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo.

cottura: 180° c per 45-50 min. ca. (per 400 g).

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Plum Cake alla frutta

DOLCEMARGHERITA

Burro morbido

Uova

Farina debole

Frutta candita

Uvetta sultanina

1.000 g

500 g

500 g

300 g

300 g

300 g

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con spatola a media velocità, fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo. Aggiungervi poi la farina, la frutta candita e l'uvetta mescolandole brevemente. Colare in stampo unto ed infarinato.

cottura: 180° c per 45-50 min. ca.

Per uno spacco regolare, dopo i primi 10 min. di cottura, incidere la superficie con coltellino per la sua intera lunghezza.

Amorpole

DOLCEMARGHERITA

Farina gialla fine

Burro morbido

Uova intere

1.000 g

300 g

500 g

500 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con spatola per 3 minuti ca. Versare negli appositi stampi unti.

cottura: 180°C per 35-40 minuti.

Caratteristiche

- Prodotto versatile per realizzare molte ricette differenti.
- Semplicità d'uso: con la sola aggiunta di burro e uova.
- Mantenimento nel tempo della freschezza dei prodotti finiti.
- Stabile in surgelazione
- Alta resa, grande sviluppo.



Biscotto del pescatore

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	800 g
Burro o margarina	1.000 g
Uova	1.200 g
Mandorle	800 g
Uvetta	1.000 g

2.200 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola per pochi minuti, aggiungervi la frutta secca. Formare con sac à poche su carta da forno.

cottura: 200°C per 20 min. ca.

Cantucci

DOLCEMARGHERITA

Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Aroma vaniglia	q.b.
Mandorle grezze	500 g

1.000 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto tranne le mandorle in planetaria con spatola. Aggiungervi poi le mandorle grezze, miscelando il tutto per un ulteriore min. Formare dei filoni da 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm. l'uno dall'altro e pennellarli con uova

cottura: 200°C per 15 min. ca.

Quando cotti tagliare in obliquo e tostare, appoggiati di lato, per 5 min. ca. sempre a 200°C.

Caprese al limone

DOLCEMARGHERITA

PASTA DI MANDORLE MO

Burro / margarina morbidi	700 g
Uova	700 g

CABO BLANCO (ciocc. bianco sciolto)

200 g

PASTLIMONE TOP

Mandorle (in granella tostate)	150 g
--------------------------------	-------

60 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 6 min. ca. Colare su stampo unto ed infarinato fino ai 3/4.

cottura: 170°C per 45 min.

Sformare quando ancora caldo e spruzzare la superficie con limoncello. Dopo il raffreddamento, decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

