

# Cakes

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



# Cakes

**Dolcélite Cakes** è un semilavorato estremamente versatile, studiato appositamente per la produzione di molteplici dolci tra i quali plum cake, torta margherita, allo yogurt, alle carote e molte altre ancora. **Dolcélite Cakes** vi offre la praticità senza rinunciare alla qualità.



cod. B556

## Alcune Ricette

### PLUM CAKE

#### **CAKES Dolcélite**

Burro morbido	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500

#### Lavorazione:

Montare in planetaria attrezzata con foglia per 4' a velocità media. Cuocere a 170/180° per 40/50'.

### TORTA MARGHERITA

#### **CAKES Dolcélite**

Burro morbido	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
<b>COIMBRA Dolcélite</b>	kg	0,600
Albume	kg	0,500
	kg	0,070

#### Lavorazione:

Mescolare in planetaria attrezzata con foglia per qualche minuto il Dolcélite Coimbra e l'albume. Aggiungere gli altri ingredienti e montare per 4' a velocità media. Cuocere a 170/180° per 30/40'.

### MUFFIN

#### **CAKES Dolcélite**

Uova intere	kg	1,000
Olio di arachide	kg	0,300
Acqua	kg	0,300
	kg	0,190

#### Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a media/bassa velocità per 4/5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Cuocere a 180/190°C per 15/20' circa.

### FROLLA per crostata

#### **CAKES Dolcélite**

Farina debole	kg	1,000
Burro morbido	kg	0,850
Uova intere	kg	0,500
Zucchero	kg	0,350
Latte	kg	0,100
	kg	0,100

#### Lavorazione:

Mescolare in planetaria attrezzata con foglia.