

Plum Cake

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BFL
Bakery Future Lines

Plum Cake

Dolcélite Plum Cake è un pratico semilavorato che semplifica notevolmente la produzione di paste montate ed in particolare il plumcake.

L'uso di questo preparato permette di montare tutti insieme gli ingredienti, riducendo al minimo i tempi di lavorazione.



cod. B545

Alcune Ricette

PLUM CAKE

PLUM CAKE Dolcélite

Uova intere

Burro

| | |
|----|-------|
| kg | 1,000 |
| kg | 0,500 |
| kg | 0,500 |

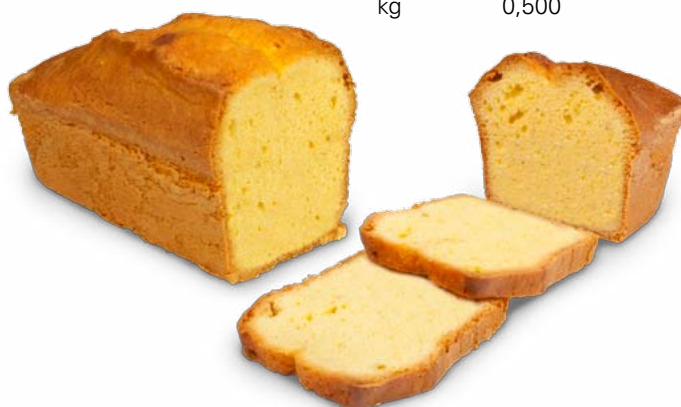
Lavorazione:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a velocità media per 4/5 minuti.

Si può arricchire con frutta o gocce di cioccolato.

Mettere l'impasto nell'apposito stampo unto e infarinato.

Cuocere come d'abitudine.



AMORPOLENTA

PLUM CAKE Dolcélite

Uova intere

Mélange Futura G o Burro

Farina di mais

| | |
|----|-------|
| kg | 1,000 |
| kg | 0,550 |
| kg | 0,550 |
| kg | 0,100 |

Lavorazione:

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a media velocità per 5/7 minuti. Mettere l'impasto nell'apposito stampo unto.

Cuocere come d'abitudine.



B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.

Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA

☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46

www.bfl.it - info@bfl.it

BFL

Bakery Future Lines