



## HEIDICAKE 10

Innovativo mix a base di farina di nocciole e farina di mais, ideale per la preparazione di squisite e raffinate specialità artigianali come torte, cake e biscotti. Grazie alla sua composizione, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti per più giorni e sono particolarmente gradevoli per il loro aspetto "rustico", tipico dei dolci tradizionali tirolesi.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070556

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

TORTA HEIDI CON CONFETTURA DI LAMPONI

HEIDICAKE g 1000

Burro o margarina crema g 300

Uova intere g 300

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa. In una tortiera rotonda imburata ed infarinata, con sacco a poche munito di bocchetta liscia n 6, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 centimetri. Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di farcitura o confettura extra di lamponi. Decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.

AVVERTENZE: il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.

Altre ricette applicative le potete consultare sul sito [www.irca.net](http://www.irca.net)

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

