



## SILKY CAKE 10

Innovativo mix, di semplice e rapido impiego, ideale per la realizzazione di cake, muffin, torte da forno e molte altre specialità di pasticceria caratterizzate da una straordinaria sofficità ed un delizioso gusto ed aroma di limone.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070572

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

SILKY CAKE g 1000

olio di semi o burro g 300

acqua g 225-250

uova g 350

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.

Avvertenza: per realizzare torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 50 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

