



DOLCE VARESE MARMORIZZATO

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



DOLCE VARESE

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|---------|
| DOLCE VARESE | g 1.000 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 500 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.

DOLCE VARESE AL CACAO

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|--------|
| DOLCE VARESE | g 1000 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 500 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |
| CACAO IN POLVERE - 22-24 | g 80 |

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
| HAPPYKAO | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzate le due masse montate, riempire gli stampi precedentemente imburattati ed infarinati, alternando bene i due impasti.

Cuocere a 180°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS e HAPPYCAO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.