



## 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.