



PLUM CAKE (SOFFIN)

MASSE MONTATE- CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PLUM CAKE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| SOFFIN | g 400 |
| FARINA | g 600 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 600 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |
| UOVA - T° AMBIENTE | g 700 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6-8 minuti a media velocità.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto nei caratteristici stampi da plum cake, ben imburrati ed infarinati.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Lasciare raffreddare per 10 minuti.

Una volta che il plum dolce sarà raffreddato, rimuoverlo dallo stampo e decorarlo con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.