

DOLCE SOFT



Codice Prodotto: PD030

Dosaggio 100%

Confezione Sacchi da 12,5Kg

DESCRIZIONE

DOLCE SOFT è un mix completo per la produzione di torte in teglia. Supporta perfettamente i prodotti (frutta) posizionati in superficie senza che sprofondino.

MODALITÀ DI IMPIEGO

TORTE AL TRANCIO

DOLCE SOFT	1.000g
Acqua	500g
Olio di Semi	400g

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria (spatola) per 3 minuti in 2° velocità
- Stendere su teglia unta e infarinata, guarnire con frutta e infornare
- Cuocere a 170/180°C
- Tempo di cottura: 35 minuti per tranci con frutta fresca o in scatola, 45 minuti per tranci con frutta congelata

CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)

DOLCE SOFT – RICETTE



CUOR DI MELA

DOLCE SOFT	1000g	<ul style="list-style-type: none"> • Miscelare acqua, uova, DOLCE SOFT e burro in planetaria (tranne Melauso) con spatola a forte velocità per 3 minuti • Aggiungere Melauso e miscelare per 1 minuto in 1° velocità • Colare negli appositi stampi fino a $\frac{3}{4}$ della loro capacità • Cuocere a 180°C per 28 minuti per pezzature da 70/80g • Spolverare con zucchero a velo il prodotto freddo e decorare a piacere
Acqua	100g	
Uova	300g	
Burro (margarina)	300g	
MELAUSO	800g	