



## TOP CAKE 10

Preparato dedicato alla pasticceria artigianale che consente di realizzare cakes, torte e muffin di elevatissima qualità. Questo prodotto è caratterizzato da un'estrema praticità d'impiego, da una grande versatilità e dalla sicurezza di risultati sempre costanti.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070089

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### PLUM CAKE

TOP CAKE g 1.000

Uova intere g 500

Burro o margarina crema g 500

PROCEDIMENTO: montare con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità, quindi depositare negli stampi imburrati ed infarinati. Cuocere a 180-190°C. Per realizzare PLUM CAKE con uvetta e canditi incorporare alla pasta già montata g 200 di uva sultanina e g 200 di frutta candita. Per la preparazione di PLUM CAKE AL CIOCCOLATO sostituire alluvetta ed ai canditi g 200 di PEPITA (gocce di cioccolato fondente).

#### PLUM CAKE MARMORIZZATO AL CACAO

TOP CAKE g 1.000

Uova intere g 500

Burro o margarina crema g 500

CACAO 22-24 g 30-40

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti salvo il cacao con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità. Dividere in due parti uguali l'impasto ed aggiungere ad una di queste il

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



cacao, mescolando fino a perfetta omogeneità. Depositare negli stampi, imburattati ed infarinati, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione. Cuocere a 180-190°C.

Numerose altre ricette applicative possono essere consultate nel sito internet [www.irca.eu](http://www.irca.eu).

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.