

# PLUM CAKE (SOFFIN)

# MASSE MONTATE- CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





### **RICETTA PLUM CAKE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFFIN	g 400	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6-8 minuti a media velocità.
FARINA	g 600	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600	
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 400	
UOVA - T° AMBIENTE	g 700	

#### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS

#### **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 sara' 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.

