

DOLCE VARESE CLASSICO O CIAMBELLA DOLCE VARESE

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO DOLCE VARESE

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
UOVA INTERE - T° 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto nei caratteristici stampi ben imburrati ed infarinati.

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

Lasciare raffreddare per 10 minuti e rimuovere dagli stampi.

Una volta cotti e sformati, decorare i dolci con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire per intero il burro con la margarina.