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 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.