



DOLCE VARESE MARMORIZZATO

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



DOLCE VARESE

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA 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.

DOLCE VARESE AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 80

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	qb
HAPPYCAO	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzate le due masse montate, riempire gli stampi precedentemente imburrati ed infarinati, alternando bene i due impasti.

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

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS e HAPPYCAO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.