

BOLO DE CIMA

PASTELARIA OUTRAS MISTURAS PARA BOLO

Mistura artesanal para bolos e muffins de qualidade excepcional. Muito fácil e rápida de usar, esta mistura é extremamente versátil e proporciona sempre excelentes resultados.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

Cross-contaminations



Eggs



Soybeans



Milk



Nuts



Mustard

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

Preparado para BOLOS, TORTAS, MUFFINS e outras especialidades artesanais exclusivas.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

Directions for use

BOLO DE AMEIXA

TOP CAKE 1.000 g

Ovos inteiros 500 g

Manteiga ou margarina cremosa 500 g

PROCEDIMENTO: bater com batedeira planetária por 6 minutos em velocidade média, em seguida, despejar em formas untadas com manteiga e enfarinhadas.

Asse a 180-190°C. Para preparar PLUM CAKE com

uvas-passas e frutas cristalizadas, incorpore à massa já batida 200 g

de uvas-passas e 200 g de frutas cristalizadas. Para preparar BOLO DE AMEIXA COM CHOCOLATE, substitua as uvas-passas

e as frutas cristalizadas por 200 g de PEPITA (gotas de chocolate amargo).

BOLO DE AMEIXA MÁRMORE DE CACAU

TOP CAKE 1000 g

Ovos inteiros 500 g

Manteiga ou margarina cremosa 500 g

Cacau 22-24% 30-40 g

PROCEDIMENTO: bata todos os ingredientes, exceto o cacau, na batedeira planetária com o batedor tipo globo, por 6 minutos em velocidade média. Divida a

massa em duas partes iguais e adicione o cacau a uma delas, misturando até obter uma cor e textura homogêneas. Despeje as duas massas nos moldes previamente untados e enfarinhados, alternando-as de forma irregular para criar o efeito marmorizado.

Asse a 180-190 °C.

Várias outras receitas podem ser encontradas no site www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.