

FARCITURA AL MIELE MULTIUSO

Preparato al miele indicato per un utilizzo ante e post forno



FARCITURA AL MIELE MULTIUSO

Preparato al miele multiuso indicato per un utilizzo ante forno anche su prodotti laminati e per farcitura post forno. Struttura direttamente spatolabile, ideale per sac-à-poche.

Contiene il 15% di miele.



Utilizzo: Pronta all'uso

Packaging: Secchiello da 4 kg

Shelf life: 18 mesi

RICETTA CAKE INTEGRALE AL MIELE

Ingredienti

Impasto

<u>Tegral Satin Cake Integrale</u>	<u>1000 g</u>
<u>Uova</u>	<u>350 g</u>
<u>Olio</u>	<u>300 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>220 g</u>

Farcitura al miele

<u>Farcitura al Miele Multiuso</u>	<u>q.b.</u>
------------------------------------	-------------

Glassa anidra

<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>150 g</u>
<u>Belcolade Puro Burro di Cacao</u>	<u>150 g</u>

Decorazione

<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>q.b.</u>
<u>Farcitura al Miele Multiuso</u>	<u>q.b.</u>
<u>Pasta di zucchero bianca</u>	<u>q.b.</u>
<u>Pasta di zucchero gialla</u>	<u>q.b.</u>
<u>Pasta di zucchero nera</u>	<u>q.b.</u>

Procedimento

Impasto: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a velocità media per 5 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In uno stampo a forma rettangolare, con tubo centrale, colare 220 g di impasto e cuocere a 180°C valvola chiusa in un forno statico, per 23 minuti circa. Far raffreddare 15-20 minuti circa e successivamente sfilare il tubo dal cake.

Farcitura al miele: Raffreddato il cake, farcire la parte centrale con la farcitura al miele multiuso.

Glassa anidra: Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40°C, miscelare bene e ricoprire interamente il cake integrale.

Decorazione: Finire il cake con decorazioni di cioccolato Bianco. Con la pasta di zucchero colorata decorare con piccoli fiori e api. Completare con qualche goccia di farcitura Miele.



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su    


Puratos
Reliable partners in innovation