

MARGHERITA CHEESE CAKE



| | |
|------------------------|----------------|
| MARGHERITA CAKE | 1,000Kg |
| Uova intere | 0,350Kg |
| Burro morbido | 0,200Kg |
| Cheese Cake Cream | 0,400Kg |

PREPARAZIONE

- Montare con spatola per pochi minuti tutti gli ingredienti
- Colare negli stampi unti e infarinati
- Cuocere a circa 180°C per 40 min (se muffin 30 min)

SUGGERIMENTI

BURRO

Il burro e la margarina devono essere morbidi ma non fusi

STAMPI

Per individuare matematicamente il peso della pasta da inserire in ciascuno stampo, ricorrere al seguente sistema: riempire lo stampo d'acqua e pesare.

Il peso di pasta da inserire nello stampo equivarrà alla metà del peso dell'acqua (es. 1Kg acqua = 0,500Kg pasta)

FRUTTA

Utilizzando frutta sciroppata o frutta scongelata si consiglia di sgocciolarla prima dell'uso (lo sciroppo può essere utilizzato in ricetta in sostituzione dell'acqua)

COTTURA

Le indicazioni sui tempi e temperature di cottura si riferiscono sostanzialmente a pezzature comprese tra i 250g e 1000g con superficie liscia.

Per prodotti con superficie bombata ed eventuale spaccatura (es. plum cake), aumentare la temperatura (10°circa) e diminuire i tempi di cottura. Per formati maggiori bisognerà diminuire leggermente la temperatura e aumentare i tempi di cottura

UTILIZZO DELLE VALVOLE

VALVOLE CHIUSE: trattengono l'umidità nel forno. VALVOLE APERTE: tolgono l'umidità dal forno. Per una buona cottura è preferibile iniziare con valvole chiuse ed aprirle verso la fine

CONSERVAZIONE

Per migliorare il mantenimento dei prodotti, si consiglia di inserire i dolci in bustine di cellophane dopo averle spruzzate con alcool

Zucchero - Amido di frumento - Farina di grano tenero - Emulsionanti: E475, E471 -
Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti: E450, E500 - Aroma

| Valore energetico | Proteine | Grassi totali | di cui saturi | Carboidrati | di cui zuccheri | Fibre | Sale |
|-------------------|----------|---------------|---------------|-------------|-----------------|-------|------|
| Kcal | | | | | | | |
| Kj | | | | | | | |
| 372 | 2,8 | 1,5 | 1,1 | 86,2 | 43,2 | 1 | 0,3 |
| 1555 | | | | | | | |

Valori nutrizionali medi per 100g di mix

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM)

www.guerra.it

info@guerra.it - tel +39 06 91984607

MARGHERITA *cake*



Guerra

PLUMCAKE

MARGHERITA CAKE
Burro morbido
Uova intere

1,000Kg
0,450Kg
0,500Kg

PREPARAZIONE

- Montare con spatola gli ingredienti per 2-3 minuti
- Versare negli stampi unti e infarinati per $\frac{3}{4}$ della capacità
- Cuocere a 180°C per circa 40-45 minuti



variante per il PLUMCAKE MARMORIZZATO

- Prelevare una piccola quantità dall'impasto del plumcake tradizionale e aggiungere pasta di cioccolato o cacao
- Versare la metà del composto bianco sul fondo dello stampo
- Colare l'impasto al cacao e ricoprire con il restante bianco
- Con la punta di una forchetta smuovere leggermente l'impasto portando il composto dal fondo verso l'alto



PASTA FROLLA

MARGHERITA CAKE
Farina debole
Burro o Margarina
Uova intere

1,000Kg
0,850Kg
0,900Kg
0,150Kg

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti con gancio a bassa velocità per 2-3 minuti fino ad ottenere un impasto ben amalgamato
- Formare un panetto e farlo riposare coperto in frigorifero per almeno 1 ora prima dell'utilizzo
- Cuocere a 200°C tempo in funzione della pezzatura dei biscotti



TORTA MARGHERITA

MARGHERITA CAKE
Uova intere
Acqua
Burro morbido

1,000Kg
0,600Kg
0,100Kg
0,240Kg

PREPARAZIONE

- Montare tutti gli ingredienti tranne il burro per 3-4 minuti con frusta
- Aggiungere il burro morbido agitando lentamente
- Versare in uno stampo unto e infarinato per $\frac{3}{4}$ della capacità
- Cuocere a 180°C per 40 minuti



CANTUCCI

MARGHERITA CAKE
Uova intere
Mandorle intere

1,000Kg
0,250Kg
0,300Kg

PREPARAZIONE

- Impastare le uova e il mix a bassa velocità, quanto basta per amalgamare gli ingredienti
- Aggiungere le mandorle e formare a mano sulla teglia dei filoni del diametro di circa 3-4 cm
- Dorare con l'uovo e cuocere a 200°C per circa 15-20 minuti
- Tagliare i filoni ancora caldi a forma di cantuccio
- Riporre nuovamente in forno a 200°C a biscottare per circa 10 minuti

