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.

CONGELAMENTO
E' possibile congelare (-20°C) le tortine prima di averle farcite e cotte. Cuocerle successivamente dopo averle fatte scongelare oppure direttamente dal congelatore.

Zucchero – **Farina di grano tenero** – **Uova intere in polvere** – **Amido di frumento** – Amido modificato di mais – Agenti lievitanti: E450, E500 – **Yogurt in polvere** – Emulsionanti: E472e, E472b, E472a – Sale – **Latte magro in polvere** – Aroma naturale

Valore energetico Kcal	Kj	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
391	1636	10,8	7,7	3,1	68,8	33	1,7	1

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM)
www.guerra.it
info@guerra.it - tel +39 06 91984607

DOLCE*soft*



Torta alla Frutta

RICETTA RICCA

DOLCE SOFT	**1.000g**
Acqua	**400g**
Uova	**100g**
Burro (margarina)	**400g**

RICETTA STANDARD

DOLCE SOFT	**1.000g**
Acqua	**500g**
Olio di semi	**400g**

PREPARAZIONE

- Miscelare acqua, uova, **DOLCE SOFT** e olio o burro in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti.
- Ungere e infarinare gli stampi.
- Colare negli stampi fino a ¾ della loro capacità (per stampo carta diametro 18 cm, colare 400g di impasto)
- Guarnire la superficie con frutta fresca (oppure frutta sciroppata, surgelata o **Melauso**)
- Cuocere a 180°C per 40 minuti circa.
- A piacere lucidare con la gelatina il prodotto raffreddato.



Cuor di Mela

DOLCE SOFT	**1.000g**
Acqua	**100g**
Uova	**300g**
Burro (margarina)	**300g**
MELAUSO	**800g**

PREPARAZIONE

- Miscelare acqua, uova, **DOLCE SOFT** e burro in planetaria (tranne Melauso) con spatola a forte velocità per 3 minuti.
- Aggiungere **Melauso** e miscelare per 1 minuto in 1^ velocità.
- Colare negli appositi stampi fino a ¾ della loro capacità.
- Cuocere a 180°C per 28 minuti per pezzature di 70/80g.
- Spolverare con zucchero a velo il prodotto freddo e decorare a piacere.



Muffin Farciti

DOLCE SOFT	**1.000g**
Acqua	**400g**
Uova	**100g**
Burro (margarina)	**400g**

PREPARAZIONE

- Miscelare acqua, uova, **DOLCE SOFT** e burro in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti.
- Dosare nei pirottini per Muffin fino a ¾ della loro capacità (60-65g circa).
- Inserire con una sac à poche (beccuccio tondo per farciture) 25g di crema.
- Guarnire a piacere con gocce di cioccolato o granelle.
- Cuocere a 180°C per 25 minuti circa.



Goccia alle Creme

DOLCE SOFT	**1.000g**
Acqua	**150g**
Uova	**300g**
Burro (margarina)	**400g**
CREMA C885 CACAO	

PREPARAZIONE

- Miscelare acqua, uova, **DOLCE SOFT** e burro in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti.
- Ungere e infarinare gli stampi.
- Utilizzando una sac à poche colare:
  -con beccuccio tondo grande un primo strato di impasto di circa 1 cm
  -con beccuccio piatto grande, colare la crema sulla pasta senza toccare il bordo dello stampo per 1 cm circa
- Coprire la crema con un altro strato d'impasto utilizzando la sac à poche (beccuccio tondo grande).
- Guarnire la parte superiore con uno strato di mandorle filettate.
- Cuocere a 180°C per 45 minuti circa.
- Spolverare con zucchero a velo il prodotto freddo e decorare a piacere.

