

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Torta al gusto di limone con Zenzero

E' una miscela in polvere studiata con ingredienti selezionati per preparare invitanti dolci da forno al gusto di limone in modo semplice e pratico.

Nel migliorare il preparato, alla percezione del limone abbiamo aggiunto anche il sapore leggermente pungente dello zenzero candito, una coppia toccasana dalle numerose proprietà nutrizionali e salutistiche.

A piacere si può aggiungere all'impasto anche della scorza di limone tagliata a pezzettini per caratterizzare ancora di più la piacevolezza del limone e la bontà della torta finita, ora dal gusto rinfrescante per effetto dello zenzero.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **grano tenero** tipo "0", **uova** intere in polvere, zenzero candito (5%), amido di **frumento**, **latte** scremato in polvere, amidi modificati (mais, patata), polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), aroma naturale (limone 0,6%), sale, coloranti (betacarotene, estratto di cartamo).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **soia**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio di semi	100	200	400
Acqua	75	150	300
Uova	50	100	200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

PREPARAZIONE: Sbattere bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia, lucida e vellutata.

Volendo si può aggiungere a fine montata del succo di limone (qualche goccia), oppure dei pezzetti di scorza di limone tagliati a parte.

Versare quindi l'impasto ottenuto stendendolo uniformemente con una spatolina o tarocco su una tortiera opportunamente imburata.

Infornare infine a 170-180°C per il tempo necessario, a seconda della quantità della pasta nello stampo.

Dopo che si è raffreddato il dolce, a piacimento si può spolverare in superficie con dello zucchero a velo.

N.B.: sostituendo del tutto l'olio di semi con il burro o la margarina, e l'acqua con altre uova, si ottiene un PLUM CAKE al limone e zenzero.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1382 kJ 542 kCal)
GRASSI	2,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	73,1 g
di cui zuccheri	40,0 g
FIBRE	1,2 g
PROTEINE	10,5 g
SALE	0,50 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060