

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Plum Cake Integrale

E' una miscela appositamente studiata per ottenere con successo dei plum cake integrali, a base di farina integrale e zucchero di canna grezzo, e contiene già le uova in polvere. Consente di preparare dei dolci da forno dalla struttura regolare, dal buon volume e dal sapore invitante, che saranno sicuramente apprezzati anche da chi è attento ai valori dietetici e alle proprietà salutistiche delle fibre contenute. Per chi è abituato a cimentarsi con passione in cucina, con questo preparato dolciario la velocità e la praticità di esecuzione sono assicurate.

INGREDIENTI: Farina integrale di **grano tenero** tipo "0", zucchero di canna grezzo, **uova** in polvere, amido di mais, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri poligliceridi degli acidi grassi), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi, colorante (beta-carotene).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua (circa)	85	175	350
Burro o margarina per croissant	75	150	300

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Sbattere in planetaria gli ingredienti per 5-6 minuti a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente spumoso. Versare quindi negli appositi stampi, imburattati o coperti di staccante, fino a 2/3 terzi dell'altezza dello stampo. Infornare per 35-40 minuti ad una temperatura di cottura di 180-190° C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1623 kJ (392 kCal)
GRASSI	5,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
CARBOIDRATI	72,2 g
di cui zuccheri	39,3 g
FIBRE	2,3 g
PROTEINE	10,2 g
SALE	0,21 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