

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Plum Cake

È una miscela studiata per preparare con successo dolci plum cake senza che i pezzi di frutta o le gocce di cioccolato aggiunti non si depositano sul fondo. La struttura ottenuta è regolare, il volume ottimo ed il sapore invitante.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **grano tenero tipo "0"**, amido di frumento, amido modificato, **latte scremato** in polvere, emulsionanti (E 475, E 471), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi, sale, colorante (beta-carotene).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	112	225	450
Burro e/o margarina	112	225	450
Uva sultanina e/o frutta candita	100-125	200-250	400-500

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Mettere ad inzuppare per mezz'ora l'uva sultanina e/o la frutta candita in rhum (o acqua zuccherata), quindi infarinare l'uva e/o la frutta (affinché non si posi sul fondo del plum cake). A parte amalgamare bene tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una massa liscia. Infine aggiungere l'uva sultanina e/o la frutta candita precedentemente inzuppata ed infarinata e mescolare delicatamente. Riempire a metà gli appositi stampi, opportunamente "imburrati", ed infornare a 180-190° C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1569 kJ (372 kCal)
GRASSI	2,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
CARBOIDRATI	79,8 g
di cui zuccheri	45,6 g
FIBRE	1,2 g
PROTEINE	6,4 g
SALE	0,2 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