

## Preparato in polvere per Torta Paradiso

Il preparato per la TORTA PARADISO è un semilavorato in polvere che permette di ottenere un dolce "classico" della pasticceria italiana. Ingredienti genuini, a base di uova, burro e fragranti aromi, danno vita ad una torta morbida, voluminosa, dalla struttura delicata e dalla dolcezza inconfondibile.

La TORTA PARADISO è servita sempre con una generosa spolverata di zucchero a velo, è un dolce ideale per una colazione «paradisiaca» o un fine pasto, assieme ad un buon vino dolce.

**Ingredienti**: Zucchero, farina di **grano** tenero tipo "0", amido di **frumento**, emulsionanti (E475, E471), **albume** in polvere, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, pirofosfato acido di sodio), aromi, sale, colorante (beta-carotene), amido di mais.

Contaminazione crociata: il prodotto può contenere tracce di **latte, uova, soia, frutta a guscio, semi di sesamo e senape** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	200	400	800
Burro (fuso)	50	100	200

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

Le quantità sono espresse in grammi

**Preparazione**: Montare il preparato per Torta Paradiso e le uova con la frusta, a forte velocità per 8-10 minuti fino ad ottenere una massa ben montata.

A fine montata aggiungere a filo il burro fuso.

Versare la massa ottenuta nella teglia fino a metà altezza.

Cuocere in forno ad una temperatura di 175-180° C con vapore iniziale.

VALORI NUTRIZIONA per 100 g di prod	
ENERGIA 1576 kJ (373	kCal)
GRASSI	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
CARBOIDRATI	81,3 g
di cui zuccheri	40,5 g
FIBRE	0,8 g
PROTEINE	6,0 g
SALE	0,17 g