

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Tette di Monaca

È una miscela per la preparazione di basi a montata leggera, consigliato quando si vogliono ottenere dei prodotti caratterizzati da grande volume, buona porosità e sofficità. È un preparato ideale quindi per ottenere le tette delle monache e tutti quei biscotti che richiedono impasti areati, ad alta resa, che si legano bene in montatura con un elevato contenuto di uova.

INGREDIENTI: Amido di **frumento**, zucchero, glutine di **frumento**, agenti lievitanti (E450, E500), gelificante (alginato di calcio), addensante (gomma xantano), sale.

Allergeni: **Glutine**.

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

Ricetta per Tette di monaca:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Zucchero a velo	25	50	100
Uova intere	350	700	1400

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

Le quantità sono espressi in grammi

Ricetta per Savoiardi:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	150	300	600
Uova	212	425	850
Acqua	75	150	300
Farina	23	45	90
Fecola	23	45	90

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità. Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione tette di monaca : Montare gli ingredienti a forte velocità con frusta per 5 minuti. Colare su carta o sugli appositi stampini. Cottura a 170-180° C per 15-20 minuti con tiraggio aperto (nel forno di casa tenere lo sportello leggermente aperto).

Preparazione savoiardi : Montare il preparato, le uova e l'acqua a forte velocità con frusta per 5 minuti. Incorporare poi farina e fecola delicatamente. Colare su carta o sugli appositi stampini. Cuocere come sopra.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1.511 kJ (359 kCal)
GRASSI	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	84,5 g
di cui zuccheri	43,3 g
FIBRE	0,0 g
PROTEINE	5,0 g
SALE	0,24 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