

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Torta Vegana con Farina Integrale e Zucchero di Canna

Il nostro preparato è un semilavorato in polvere opportunamente bilanciato per preparare morbide torte o ciambelle con ingredienti esclusivamente vegetali dal sapore invitante. Essendo privo di uova o altri ingredienti di origine animale è consigliato per una dieta vegana.

La facilità della preparazione permette di creare una torta in poco tempo, basta aggiungere soltanto olio e acqua. Per diversificare il gusto, l'acqua potrebbe essere sostituita interamente o parzialmente dal latte di soia o cocco. Inoltre si può personalizzare a piacere la ricetta. Non c'è limite alla fantasia: all'interno dell'impasto si può aggiungere, ad esempio, frutta di stagione a pezzettini, oppure gocce di cioccolato o noci sbriciolate.

**Ingredienti:** Farina integrale di **grano** tenero, zucchero di canna grezzo, fibra vegetale da patata, polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale, aromi, colorante (betacarotene), addensante (gomma xantano).

Il prodotto può contenere tracce di **latte, uova, 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
Olio vegetale	100	200	400
Acqua	100	200	400

**Preparazione:** Lavorare in planetaria (con la spatola) tutti gli ingredienti e montare per circa 3-4 minuti a forte velocità ottenendo una massa liscia e compatta. A fine impasto, a velocità ridotta, è possibile aggiungere frutta a pezzetti o altri ingredienti a piacere. Stendere con cura e uniformemente su tortiera o su teglia unta e infarinata. Infornare a 170-180°C come d'abitudine (per circa 30-35 minuti con 450 g di pasta su tortiera dal diametro di 22 cm). Lasciare raffreddare prima di servire, farcire o decorare a piacere oppure spolverare con zucchero a velo.

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



VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1408Kj 333 Kcal
Grassi	1,3 g
- di cui acidi saturi	0,2 g
Carboidrati	68,3 g
- di cui zuccheri	36,5 g
Fibre	11,8 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,4 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