

Extracake Konz.

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Nucleo concentrato per la produzione di dolci montati da forno
- Indicato per prodotti a lunga conservazione
- Ottimo rapporto qualità prezzo
- Ideato per i Laboratori

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Confezione : sacco da 25 Kg

Ricetta base per Torte

EXTRACAKE KONZ.	3,0 Kg
Farina di grano tenero	2,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	5,0 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 4-5 min.

Colare in tortiera ai 2/3 dell'altezza della stessa.

Guarnire a piacere.

Cottura: 180°C per 35-40 min.

Muffin

EXTRACAKE KONZ.	5,0 Kg
Farina di grano tenero	1,0 Kg
Zucchero	4,0 Kg
Olio di semi	4,4 Kg
Acqua	1,8 Kg
Uova	3,5 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. ca. Colare negli appositi pirottini 60-65 g cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola	0,2 Kg
Goccine di cioccolato	0,2 Kg
Uva sultanina	0,3 Kg
Mele in cubetti e cannella	0,3 Kg
Cacao + zucchero	20 g + 20 g

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

cottura: 190°C per 25-30 min. ca.

Ciambella

EXTRACAKE KONZ.	3,2 Kg
Farina di grano tenero	1,4 Kg
Zucchero	3,2 Kg
Olio di semi	1,8 Kg
Acqua	0,8 Kg
Uova	3,6 Kg

modalità d'impiego:

Montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 min. ca. Colare su stampo ciambella su tre quarti dello stesso.

Cottura: 185°C per 30 min. ca. - 45 min. per 1.100 g

Per Ciambelle Bicolore

Cacao	0,4 Kg
Zucchero	0,4 Kg
Olio di semi	0,4 Kg

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere alla metà dell'impasto base mescolando lentamente. Colare gli impasti nello stampo.