

# PLUMMIX

Preparato per plumcake e muffin



## APPLICAZIONI

Plum-cake, Torte al trancio, Monoporzioni, Frangipane, Madeleines, Cantucci, Merendine. Può essere abbattuto e conservato a -18°C per 30 gg.

## CARATTERISTICHE

Di facile utilizzo, Qualità ripetibile, Versatile, Tiene molto bene la frutta o la cioccolata in sospensione. Migliora la shelf-life del prodotto finito.

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO E ASCIUTTO



365

## RICETTA / DOSAGGIO

1000 g PLUMMIX  
500 g uova intere  
500 g MELANGE CREAM  
VARIANTI  
400 g uva sultanina  
400 g gocce cioccolato  
60 g cacao in polvere

Montare gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia .  
per 6 minuti a media velocità.  
Aggiungere gli eventuali ingredienti della variante.  
Versare il composto negli stampi imburattati e infarinati.  
o spruzzati con olio staccante..  
Cuocere a 190°C per 50/60 minuti.

## SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art <b>12047</b> EAN13 <b>8004172020479</b> <b>PLUMMIX 1X10</b>	Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm	Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm	Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	Nr. Colli/Strati <b>50 / 9</b> Peso kg <b>500,00</b> LxPxH cm	

# PLUMMIX

Preparato per plumcake e muffin

## RICETTE

### RICETTA BASE PLUM CAKE

1.Montare PLUMMIX, grasso e uova in planetaria, attrezzata con spatola, per 6 minuti a media/alta velocità.

2.Aggiungere gli eventuali ingredienti delle varianti frutta, cioccolato, marmorizzato, inglobandoli nell'impasto.

3.Versare negli stampi preventivamente unti e infarinati.

4.Cuocere a 180°C/200°C per circa 50/60 minuti (pezzature da 500 g).

1.000 g PLUMMIX

500 g HALTA MELANGE CREAM o SPALMABILE

500 g Uova

VARIANTI (aggiungere)

400 g Uva sultanina o frutta candita

OPPURE

400 g Gocce cioccolato fondente

OPPURE

60 g Cacao in polvere amaro

Preparazione 10 min. Cottura

Dosi 40 px Difficoltà Bassa

Tot. 2.860 g