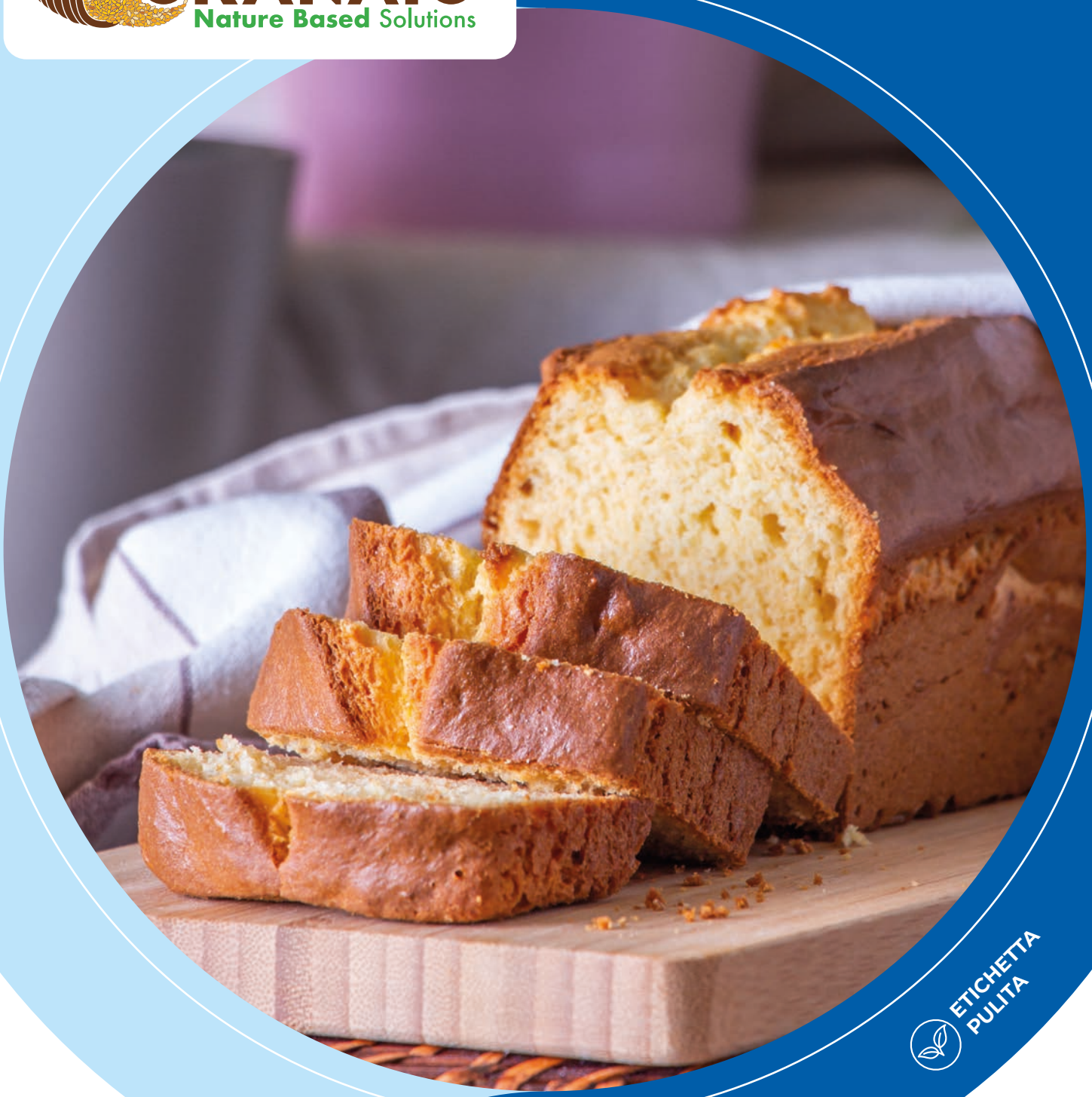
GRANAiO®
Nature Based Solutions

ITA



ETICHETTA PULITA

Amordolce Classico

Mix per torte morbide, muffin e plumcake

Amordolce Classico

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per prodotti da forno e pasticceria, per uso professionale.

Amordolce Classico è il **preparato per dolci** che porta in tavola i **profumi autentici** delle torte appena sfornate. È una base personalizzabile allo **yogurt**, ideale per realizzare torte alte e soffici, plumcake e muffin dal sapore intenso e gradevole.

INGREDIENTI: zucchero, amidi (**grano**, di mais, riso), farina di **grano** tenero, preparazione in polvere a base di olio di cocco (olio di cocco, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**), proteine isolate di **soia**, agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio; yogurt in polvere (**latte**), addensante: gomma di xanthano; aromi, limone in polvere, fecola di patate, sale, enzimi.
Può contenere uova, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 100%.

CARATTERISTICHE

» Senza olio di palma
» Massima sofficità
» Aroma intenso
» Personalizzabile

CONSIGLIATO PER

» Torte soffici
» Plumcake
» Muffin

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 180 - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER PLUMCAKE:

INGREDIENTI

Amordolce	**5.000 g**
Burro	2.000 g
Uova	2500 g

PROCEDIMENTO

Disperdere nella planetaria Amordolce con il burro e le uova.
Miscelare con l'accessorio spatola, o foglia, per circa 3 minuti.
Riempire gli stampi fino a poco più della metà e incidere la superfice con una spatola imburrata.
Infornare a 170°C per 30-40 min. a seconda della pezzatura.
NB: Si sconsiglia l'uso dello staccante. In caso di abbattimento, cuocere direttamente gli stampi, senza farli scongelare.

RICETTA PER TORTA DI MELE:

INGREDIENTI

Amordolce	**1.000 g**
Latte	320 ml
Mele	3-4 circa
Gocce di cioccolato	130 g
Zucchero	q.b.
Succo di limone	q.b.

PROCEDIMENTO

Disperdere nella planetaria Amordolce, aggiungere il latte e miscelare.
Lavare le mele, sbucciarle e rimuovere i torsoli. Tagliare le mele a spicchi, metterli a macerare in un recipiente con poco zucchero e del succo di limone.
Tenere da parte una quantità sufficiente di spicchi per la decorazione.
Tagliare dei pezzi di mela più piccoli e amalgamarli al composto.
Aggiungere le gocce di cioccolato e miscelare con l'accessorio spatola (o foglia) per circa 3 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata del diametro di circa 24 cm.
Per la decorazione: disporre sull'intera superficie gli spicchi di mela precedentemente messi da parte facendo attenzione a non farli scendere troppo nell'impasto. In alternativa, inserire gli spicchi verticalmente a gruppi di 3-4 alla volta all'interno della torta.
Cuocere in forno statico preriscaldato per circa 40 minuti a 180°C. Prima di sfornare la torta, verificare che sia ben cotta con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com