

DELICAKE

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEP040020020

Per le sue caratteristiche delicake è il partner ideale in pasticceria. La grande facilità di impiego e l'estrema versatilità, consentono di realizzare soffici torte da forno, gustosi frolle, biscotti e dolci genuini sviluppando tantissime ricette.

→ PLUM CAKE



INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere negli appositi stampi per plum cake in forno preriscaldato a 180°C.

È possibile arricchire il preparato con uvetta, gocce di cioccolato e candito, ma anche farcito prima della cottura con crema gianduia delinut o confetture di frutta

→ TORTA AL COCCO

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA DI COCCO	200 GR
DELIFRUTTA COCCO DELIZIA	100 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione della farina di cocco che andrà incorporata delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa. È possibile arricchire il preparato con gocce di cioccolato.

→ TORTA ALLO YOGURT

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	350 GR
BURRO/MARGARINA	200 GR
YOGURT BIANCO	400 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione dello yogurt che andrà incorporato delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa.

→ TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
SUCCO DI LIMONE	100 GR
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione del limone (succo e scorza) che andrà incorporato delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ TORTA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
FILETTI DI ARANCIA CANDITI	300 GR
SUCCO DI ARANCIA	100 GR
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA	Q.B



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione dell'arancia (succo e scorza) che andrà incorporata delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ TORTA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	350 GR
RICOTTA FRESCA	400 GR
BURRO/MARGARINA	200 GR
GOCCE DI CIOCCOLATO	100 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, in ultimo le gocce di cioccolato, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ AMORPOLENTA

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	800 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA DI MAIS	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	500 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere negli appositi stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ TORTA DI CAROTE

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
CAROTE A JULIENNE	500 GR
MANDORLE TRITATE	200 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione di mandorle e carote, che andranno incorporate a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 60 minuti circa.

→ DOLCE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
PERSIPAN DELIZIA	500 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti, cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ MARMORIZZATO AL CAFFÈ O CIOCCOLATO

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
CAFFÈ SOLUBILE oppure	50 GR
CACAO IN POLVERE	



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione del caffè o del cacao, dividere in parti uguali il composto, ed a una di esse unire il caffè o il cacao, versare in stampi precedente imburrati alternando i due impasti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C.

➔ BISCOTTO DEL MARINAIO

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA BISCOTTO	500 GR
UVETTA	800 GR
MANDORLE TRITATE	500 GR
UOVA INTERE	600 GR
MANDORLE INTERE PER DECORAZIONE	Q.B



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti, formare con l'impasto ottenuto dei cilindri che andranno lasciati raffreddare in frigorifero e tagliati poi a dischetti e disposti su teglie, pennellare con uovo e decorare con mandorle, cuocere a 180°C.

➔ ZUPPA INGLESE AL FORNO

RICETTA



DELICAKE	1000 GR
FARINA DI MANDORLE	200 GR
BURRO MORBIDO	200 GR
UOVA	300 GR
RICOTTA	800 GR

Impastare con la foglia. Foderare con l'aiuto di un sac a poche uno stampo da cottura, precedentemente unto. Ripieno: DELICREAM 400 (ACQUA/LATTE 1 litro).

Farcire il precedente impasto con uno strato di crema, uno strato di pan di spagna bagnato con alchermes ed uno strato di crema delinut da forno. Dopodichè chiudere lo stampo di cottura con il medesimo impasto con cui erano stati

foderati. Cuocere in forno caldo a 165/170°C per circa 45 minuti.

➔ CUBO CAKE

RICETTA CAKE

DELICAKE DELIZIA	500 G
BURRO	200 G
UOVA INTERE	350 G
FARINA DI MANDORLE	200 G
PASTA DI LIMONE AGRIMONTANA	80 G

Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto, di seguito cuocere in appositi stampi cubo per circa 20 minuti.

RICETTA GLASSA ANIDRA

PASTA MANDORLA 100% DELIZIA	300 G
COPERTURA WHITE NUIT CARMA	500 G
BURRO DI CACAO MYCRYO	100 G
GRANELLA DI NOCCIOLE DELIZIA	150 G



Sciogliere il cioccolato col burro di cacao, unire alla pasta di mandorla ed infine unire la granella. Temperature di utilizzo 24°

N.B. la glassa al taglio non si spacca!

→ TIRAMISÙ AL FORNO



INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
RICOTTA	800 GR
FARINA DI MANDORLE	200 GR
BURRO MORBIDO	200 GR
UOVA	300 GR

Amalgamare con la foglia gli ingredienti. Con l'impasto ottenuto foderare con un sac a poche uno stampo da cottura rettangolare ed a pareti dritte, precedentemente unto.

Ripieno:

Delicream fast delizia 400 gr (acqua/latte 1 litro)

Mascarpone 500 gr

Alternare uno strato di crema al mascarpone con fette sottili di pan di spagna bagnate con una soluzione di caffè espresso (300 gr) e zucchero (200 gr). Cuocere in forno caldo a 165/170 °c per 45 min circa.

Decorare con cacao e zucchero a velo.

→ PASTA FROLLA



INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	1000 GR
FARINA DI BISCOTTO	1000 GR
BURRO	800 GR
UOVA INTERE	360 GR

Impastare il tutto come una normale frolla. Lasciar riposare in frigorifero almeno mezz'ora prima di utilizzarla per realizzare biscotti e crostate.

→ CANTUCCI

RICETTA



DELICAKE DELIZIA	800 GR
MANDORLE TRITATE	300 GR
UOVA INTERE	200 GR
FARINA DI BISCOTTO	200 GR
TUORLO D'UOVO	90 GR



Amalgamare con la foglia in planetaria per 5 minuti circa a bassa velocità tutti gli ingredienti, formare dei filoncini su carta da forno, cuocere a 190°C per 15 minuti circa. Tagliare ancora caldi, stendere su carta da forno e biscottare leggermente in forno.

→ TORTA ALLA BIRRA E MELE

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	800 GR
FARINA BISCOTTO	200 GR
BURRO MORBIDO	350 GR
MELE A CUBETTI	2 NR
UVA SULTANINA	200 GR
UOVA	250 GR
BIRRA	250 GR

Impastare con la foglia tutti gli ingredienti, aggiungendo solo in ultimo la frutta. Disporre negli appositi stampi imburrati ed infarinati, guarnire con mele a fette e zucchero di canna. Cuocere a 165/170°C per circa 45 minuti.

→ BROOKIES

INGREDIENTI COOKIES



DELICAKE DELIZIA	500 GR
FARINA BISCOTTO DELIZIA	500 GR
BURRO POMATA	500 GR
ZUCCHERO DI CANNA	150 GR
UOVA INTERE	250 GR
MIELE	50 GR
PERLINE FONDENTI 62% DOMORI	750 GR

Impastare tutti gli ingredienti tranne le gocce di cioccolato, creare un'impasto non troppo lavorato e mettere da parte

INGREDIENTI BROWNIES



DELICAKE DELIZIA	500 GR
CIOCCOLATO FONDENTE 55/60%	500 GR
BURRO	300 GR
UOVA INTERE	500 GR

Sciogliere il cioccolato fondente e il burro, aggiungere le uova ed infine il delicake amalgamando con una marisa fino ad assorbimento totale della farina.

MONTAGGIO

Stendere il brownies in uno stampo adeguato in acciaio, mettere su tutta la superficie del brownies il composto cookies. Cuocere il tutto a 160°C per circa 40 min, raffreddare e tagliare a piacere.



→ LINGUE DI GATTO

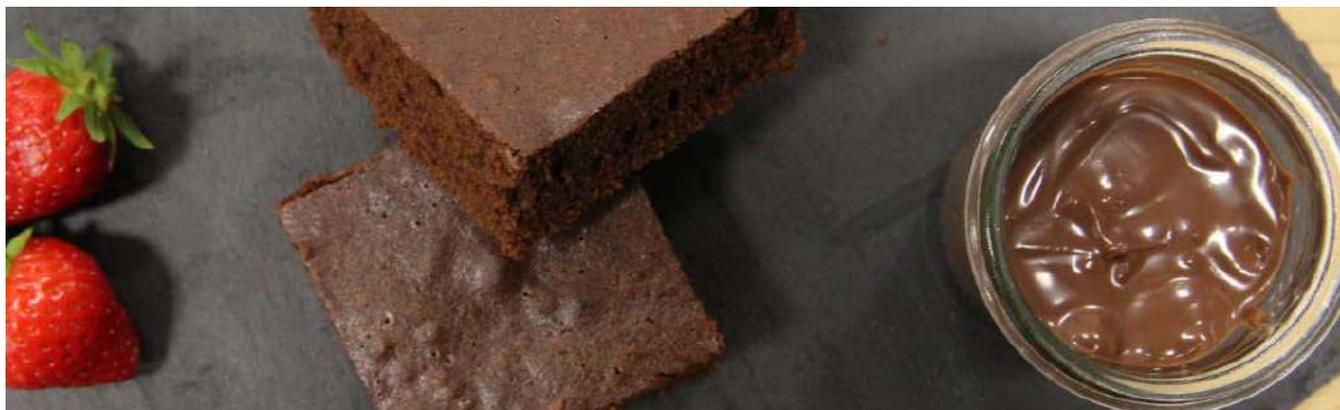
INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
BURRO MORBIDO	420 GR
ALBUME	500 GR



Montare in planetaria per 5 minuti circa a media velocità tutti gli ingredienti, colare con sac a poche su carta da forno, pennellare leggermente con burro fuso, cuocere in forno a 190°C per 7/8 minuti.

→ BROWNIE ALLE NOCI



INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA	500 GR
CIOCCOLATO 55/60%	500 GR
BURRO	300 GR
NOCI INTERE	Q.B.



Sciogliere il burro e cioccolato al microonde, incorporare le uova, il delicake senza montare. Cuocere in forno 25 min a 180 c°. SUGGERIMENTO: si possono aggiungere fino a 250 grammi di noci.

→ TORTA CAPRESE

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA INTERE AIA	500 GR
CIOCCOLATO FONDENTE 55/60%	300 GR
BURRO	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	150 GR
ZUCCHERO A VELO	Q.B.



Sciogliere il burro e il cioccolato in microonde. Incorporare le uova, amalgamare il Delicake e le restanti farine senza montare. Cuocere in forno a 180°C per circa 25'. Spolverare con abbondante zucchero a velo.

→ TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI



DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA INTERE	500 GR
CIOCCOLATO BIANCO	300 GR
BURRO	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	150 GR
SUCCO LIMONE	30 GR
SCORZA DI LIMONE	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

Sciogliere il burro e il cioccolato in microonde. Incorporare le uova e il limone, amalgamare il Delicake e le restanti farine senza montare. Cuocere in forno a 180°C per circa 25'. Spolverare con abbondante zucchero a velo.

→ CHEESE CAKE AL FORNO

INGREDIENTI per crumble



BURRO	250 GR
FARINA DI MANDORLE	250 GR
ZUCCHERO	250 GR
FARINA FROLLA	250 GR

Mescolare tutto in planetaria tranne il burro che dovrà essere aggiungere a freddo a pezzetti, impastare fino ad ottenere un risultato granuloso. Mettere su teglia e cuocere a 170°C fino a doratura.



INGREDIENTI



UOVA INTERE	300 GR
ZUCCHERO	210 GR
AMERICAN CREAM CHEESE ELLE&VIRE	500 GR
PANNA	100 GR
ZUCCHERO A VELO	80 GR
DELICAKE DELIZIA	90 GR
DORA ALBICOCCA DELIZIA	Q.B.

Montare con la frusta uova e zucchero. In una ciotola pesare formaggio spalmabile panna zucchero a velo ed amalgamare, aggiungere mescolando il tuorlo montato e infine alternare l'albume montato con le farine. Versare il tutto sul crumble e cuocere a 160°C per 20/25 min a seconda del forno. Spalmare un leggero strato di marmellata dora all'albicocca o frutti di bosco.



→ CROSTATA FRANGIPANE LAMPONI E MANDORLE

INGREDIENTI per frolla



DELICAKE	1000 GR
BURRO/MARGARINA	800 GR
FARINA 00 DEBOLE	1000 GR
UOVA INTERE	360 GR



Impastare con la foglia gli ingredienti come in una normale frolla. Far raffreddare in frigo per 2 ore. Utilizzare per fondi di crostate o biscotti.

INGREDIENTI per frangipane alle mandorle



DELICAKE	500 GR
BURRO/MARGARINA	300 GR
UOVA INTERE	300 GR
DELIPERSIPAN	500 GR



Montare con la frusta il Delicake e il burro fino a sabbatura. Unire le uova ed il Delipersipan alternandoli tra loro ottenendo un composto sodo. Se volete aromatizzare il frangipane è possibile aggiungere in questa fase pasta pistacchio o altro gusto a piacere (vedi pagina successiva per alternative)

MONTAGGIO

Foderare con la frolla lo stampo desiderato bucando il fondo. Stendere sulla frolla un leggero strato di confettura di frutti di bosco. Coprire con il frangipane e decorare con mandorle grezze e mandorle sgusciate. Cuocere a 160°C per circa 35 minuti. Lucidare a fine cottura con Deligel neutra.

ALTERNATIVE CROSTATE FRANGIPANE



Frangipane con aggiunta di Amarene intere Delizia. Farcitura con confettura ai frutti di bosco. Decorazione con meringhe fiammeggiate e amarene intere Delizia.



Frangipane con aggiunta di granella di noci. Farcitura con fichi caramellati Delizia. Decorazione con noci in quarti e fichi.



Frangipane con aggiunta di granella di nocciole. Farcitura con "Delinut farcitura". Decorazione con granella di nocciole e nocciole intere.



Frangipane con aggiunta di pasta pistacchio. Farcitura con confettura al lampone. Decorazione con pistacchi interi e granella di pistacchio.



Frangipane con aggiunta di gocce di cioccolato al latte. Farcitura con composta di pere. Decorazione con grue di cacao.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874 - Fax. (+39).0541.657900

www.moca.it