

Enjoy..



DELIZIA[®]
Lab



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.



→ 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