

# Dolceoro

Linea pasticceria

## Caratteristiche

- Partendo dalla tradizione e dall'utilizzo di ingredienti selezionati, abbiamo sviluppato una miscela con fumetto di mais e nocciole tostate finemente macinate per la produzione di dolci in stampo, muffin, biscotteria, ecc...
- Molteplici possibilità d'impiego dal dolce montato alla biscotteria.
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base, è sufficiente aggiungere uova e burro.
- Ottima qualità e risultato costante.
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:

[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

## Dolce del Re

DOLCE ORO	1.000 g
Uova	550 g
Burro morbido	500 g
Farina debole	150 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media-alta velocità per 3-4 min. ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Gocce di cioccolato 200 g  
Aggiungere mescolando brevemente.

Colare 1.100 g di impasto in stampo da Panettone da 750 g.  
Cottura: Statico 185°C, Rotor 165°C per 60-70 min valvola chiusa + 10 min con valvola aperta.



STAMPO PER  
DOLCE ORSO!



## DOLCE ORSO

## Ricetta Base

(Ricetta per Dolce Orso)

DOLCE ORO	1000 g
Uova	500 g
Burro	500 g

(Sciolti se in forno statico, Morbido se in forno rotor)

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.  
Colare 850 g di impasto in STAMPO ORSO unto ed infarinato.  
Cottura: 190° C per 40-50 minuti circa.  
Sformare quando freddo.  
Decorare a piacere.