



RICETTARIO

Dolci Soffici



INDICE



PLUMCAKE

3



PASTA FROLLA

4



**TORTA AL
CIOCCOLATO**

5



CHIFFON CAKE

6



**CIAMBELLINE
FRITTE**

7



**PAN DI
SPAGNA**

8

RICETTA PLUMCAKE



INGREDIENTI: 250 g di farina per **Dolci Soffici Le Farine Magiche**, 1 bustina di lievito **Il Classico Vanigliato**, 180 g zucchero, 4 uova, 250 g yogurt bianco o alla vaniglia, 150 g burro morbido in pezzi.
STRUMENTI: Teglia per plumcake da cm 30x10.

PREPARAZIONE

1. Monta a neve gli albumi.
2. Versa in una ciotola lo zucchero con i tuorli e lavora per 2 minuti.
3. Aggiungi il burro, successivamente, lo yogurt e la farina.
4. Incorpora il lievito e, infine, gli albumi. Utilizza una spatola e pratica dei movimenti dal basso verso l'alto.
5. Versa l'impasto nella teglia e cuoci, in forno preriscaldato ventilato a 190°C, per 40 minuti.

RICETTA PASTA FROLLA



INGREDIENTI: 500 g di Dolci Soffici Le Farine Magiche, 250 g di burro (o margarina), scorza di limone, 300 g di zucchero semolato, 1 uovo e 2 tuorli, sale

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola e mescola il burro e lo zucchero. Otterrai un impasto simile alla sabbia bagnata.
2. Incorpora le uova leggermente sbattute, la farina e la scorza di limone. Otterrai un impasto morbido e compatto.
3. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigo per almeno 30 min.
4. Estrai la frolla dal frigo 10 minuti prima di lavorarla. Poni il panetto tra due fogli di carta forno e stendi con un mattarello. Realizza torte e/o biscotti.
5. I biscotti cuociono a 160°C per 10 minuti circa. Le torte e le crostate cuociono a 180°C per circa 30 minuti.

RICETTA TORTA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI: 200 g di Dolci Soffici Le Farine Magiche, 1 bustina di lievito per dolci, 200 g di zucchero semolato, 100 g di burro a temperatura ambiente, 75 g di cacao amaro in polvere, 5 uova, 50 ml di latte

PREPARAZIONE

1. Separa, in due ciotole differenti, i tuorli dagli albumi e monta a neve.
2. Monta i tuorli con lo zucchero per circa 15 minuti.
3. Aggiungi, ai rossi di uovo, il burro, la farina, il latte ed il cacao.
4. Unisci gli albumi, precedentemente montati, mescolando lentamente dal basso verso l'alto.
5. Ungi una teglia da 22/24 cm.
6. Versa il composto e cuoci in forno caldo a 180°C, in modalità statica, per 45 minuti.

RICETTA CHIFFON CAKE



INGREDIENTI: 300 g di farina **Dolci Soffici Le Farine Magiche**, 1 cucchiaino di cremor tartaro, 1 bustina di lievito istantaneo per dolci, 300 g di zucchero, 6 uova, 125 ml di Olio di girasole, 200 ml di acqua, 1 cucchiaino di sale, scorza di 1 limone

STRUMENTI: stampo da 24-26 cm

PREPARAZIONE

1. Separa, in due ciotole, gli albumi dai tuorli.
2. Monta a neve gli albumi e aggiungi il cremor tartaro.
3. In una ciotola unisci la farina, lo zucchero, il lievito e il sale.
4. Unisci, ai tuorli, l'acqua, l'olio, la scorza di limone e incorpora alle farine.
5. Quando il composto sarà ben omogeneo, incorpora, un po' per volta i bianchi, con movimenti dal basso verso l'alto.
6. Versa l'impasto in uno stampo da chiffon cake non imburato e non infarinato.
7. Inforna in forno statico preriscaldato a 160°C per 55 minuti, e poi altri 15 minuti a 175°C.
8. Sforna e capovolgi lo stampo.

RICETTA CIAMBELLINE FRITTE



INGREDIENTI: 300 g farina **Dolci Soffici Le Farine Magiche**, 130 g latte, 35 g zucchero, 3 g **Lievito di Birra Decorì**, 3 g sale, 37 g burro, 1 uovo

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e mescola aggiungendo, a filo, il latte.
2. Incorpora, una per volta, le uova, il sale e, per finire, il burro. Otterrai un panetto liscio e omogeneo.
3. Poni il panetto in una ciotola, copri con pellicola e lascia lievitare sino al raddoppio del volume.
4. Stendi il panetto con un mattarello, su una spianatoia infarinata, per uno spessore di 1 cm.
5. Ritaglia l'impasto con un coppapasta da 8 cm e, successivamente, realizza il tipico foro della ciambella, con un coppapasta da 3 cm.
6. Copri e lascia lievitare per 40 minuti.
7. Friggi in abbondante olio bollente e spolverizza con zucchero .

RICETTA PAN DI SPAGNA



INGREDIENTI: 250 g di farina **Dolci Soffici Le Farine Magiche**, 6 uova medie, 250 g di zucchero, 1 bustina di lievito istantaneo per dolci

PREPARAZIONE

1. Separa i tuorli e gli albumi in due terrine differenti, monta a neve gli albumi con uno sbattitore elettrico alla massima velocità, per 3 minuti circa, e metti da parte.
2. Aggiungi lo zucchero ai tuorli e lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità, otterrai una crema. Unisci e mescola la farina.
3. Unisci gli albumi all'impasto. Utilizza una spatola e procedi con movimenti dal basso verso l'alto.
4. Versa l'impasto in una teglia imburrata da 26 cm e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 40/45 min.



IPAFOOD SRL, C.da Taverna Annibale,
Area PIP, Frigento (AV)

servizioclienti@loconte.org | tel.: 0825 876121

Seguici su:

