

DOLCE VARESE (AMOR POLENTA)



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE	1000 g
Zucchero a velo	150 g
Farina di mais	600 g
Uova intere	650 g
Acqua	200 g
Olio di semi	600 g

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta a media velocità per circa 5 minuti tutti gli ingredienti.

Dopo aver unto i tipici stampi con scanalature, foderarli completamente con farina per polenta, quindi versarvi il composto riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ abbondanti, infine infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per circa 35 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 35 minuti con valvola chiusa.

PAN DI SPAGNA



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	900 g
Acqua	180 g
Uova intere	720 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 6 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Dopo aver unto e infarinato uno stampo di diametro 22 cm, versarvi 350 g di impasto, così da riempirlo fino a $\frac{3}{4}$ (si consiglia di foderare il fondo dello stampo con carta). In alternativa, è possibile utilizzare uno stampo di altre dimensioni, riempiendolo comunque fino a $\frac{3}{4}$.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 25 minuti.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PAN DI SPAGNA AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	900 g
Cacao	50 g
Acqua	200 g
Uova intere	800 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 6-7 minuti o comunque fino a che l'impasto risulti ben montato.

Dopo aver foderato con carta da forno il fondo delle tortiere, colarvi l'impasto così da riempirle fino a $\frac{3}{4}$, quindi infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti con valvola chiusa.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

ROLLÈ



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

Glucosio

Uova intere

700 g

200 g

900 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia con carta da forno di dimensione 60 x 40 cm.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti (a seconda della pezzatura).

Forno ventilato: cuocere a 210°C per circa 7-8 minuti (a seconda della pezzatura).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

ROLLÈ AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	700 g
Cacao	50 g
Glucosio	200 g
Uova intere	950 g
Acqua	50 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per circa 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia 60x40 cm foderata con carta da forno, quindi infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

SAVOIARDI



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

Uova

1000 g

600 g

PREPARAZIONE

In planetaria, montare gli ingredienti con frusta alla massima velocità per circa 6 minuti.

Dressare su teglia i savoiardi, spolverare con zucchero a velo e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Per ottenere un gusto più dolce, è possibile aggiungere 100 g di zucchero a velo a inizio impasto. In questo caso, ridurre i tempi di cottura di circa 1 minuto.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

TORTA MARGHERITA



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

	1000 g
Uova	600 g
Acqua	150 g
Olio di semi	400 g
Sale	2 g
Baking	5 g
Vanibur / Vanillina	5 g
Limone grattugiato	1 pz

PREPARAZIONE

Montare con frusta a velocità medio-alta tutti gli ingredienti per 5 minuti.
Colare l'impasto negli stampi e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti circa con valvola chiusa.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.