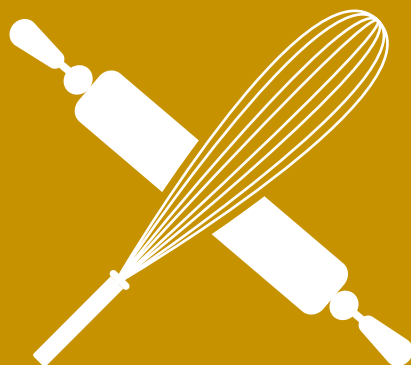




CARAMEL SOFT





SAIMA

BISCOTTI AL CARAMELLO



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Caramel soft* 2.000 gr
- *Burro* 800 gr
- *Farina di grano tenero 180w* 200 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CARAMEL SOFT, burro e farina in planetaria con spatola alla bassa velocità per 3 minuti circa. Formare un cilindro del diametro di 5 cm, lasciar riposare a +4°C per due ore ca. Tagliare delle fette di 1,5 cm e depositare su teglia con carta da forno.

Temperatura di cottura

210°C - Rotor 175°C.

Tempo di cottura

13 min.

CARAMEL COOKIES



INGREDIENTI

Ingredienti

- Caramel Soft 900 gr
- Burro morbido 75 gr
- Olio di semo 75 gr
- Uova 150 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare un cilindro diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore; estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

Temperatura di cottura

Rotor 180°C, Statico cielo 220°C, Platea 190°C.

Tempo di cottura

13 min.



Aggiungi alla ricetta 200g **Goccine di cioccolato** per ottenere dei Cookies ancora più golosi!

TOZZETTI (TIPO CANTUCCI)



INGREDIENTI

Ingredienti

- Caramel Soft 900 gr
- Farina di Grano tenero 180w 100 gr
- Burro 200 gr
- Uova 200 gr
- Noci 300 gr
- Gocce di ciocc. fond (750/hg) 200 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CARAMEL SOFT, farina, burro e uova in planetaria con spatola alla bassavelocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere mescolando brevemente le noci e il cioccolato.

Pezzare nel formato di 350 g ca., formare a cilindro allungando fino a 60 cm ca. Depositare su teglia con carta da forno.

Temperatura di cottura

200°C - Rotor 185°C.

Tempo di cottura

20 min.

Quando ancora tiepidi tagliare in obliquo e tostare per ulteriori 5 min. ca.

CUOR DI CARMELLO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Caramel Soft 600 gr
- Burro 400 gr
- Uova 500 gr
- Zephir Caramel 400 gr

Decorazione

- Nerella al caramello Q.B.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Sciogliere assieme burro e cioccolato, aggiungerli al CAMEL SOFT in planetaria, mescolando con frusta alla media velocità sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi le uova, continuando a mescolare alla media velocità sino ad ottenere un composto liscio e vellutato.

Versare 100 gr. di impasto in stampini monoporzione d'alluminio unti. Congelare a -18°C.

Temperatura di cottura

200°C. Rotor 180°.

Tempo di cottura

15 min. circa

Servire accompagnato con Nerella al caramello

PLUM CAKE AL CARAMELLO



INGREDIENTI

Ingredienti:

- Caramel Soft 1.000 gr
- Olio di semi 450 gr
- Uova 450 gr
- Acqua 100 gr

Decorazione:

- Kiddy cover caramel mou Q.B.
- Crumble caramello FB Q.B.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CARAMEL SOFT, uova, olio ed acqua in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.
Colare in stampi Plum Cake unti e infarinati ai 2/3 dello stesso.

Temperatura di cottura

Statico 190°C - Rotor 175°C.

Tempo di cottura

45 min c.a.

Una volta freddo glassare con Kiddy cover caramel mou e guarnire con Crumble FB al caramello.

FRIABILE MANDORLE E CARAMELLO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Caramel Soft 1.000 gr
- Burro 500 gr
- Farina di grano tenero 180w 400 gr
- Uova 100 gr
- Zucchero 100 gr
- Mandorle grezze 500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CAMEL SOFT, farina, zucchero e mandorle in planetaria con spatola alla media velocità per 2 minuti, aggiungervi il burro e le uova continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto sabbioso. Depositare 400 g in stampo.

Temperatura di cottura

Statico 190°C - Rotor 175°C.

Tempo di cottura

35 min c.a.

APPLE CROCK



INGREDIENTI

Ingredienti

- Caramel Soft 1000 gr
- Farina di grano tenero 180w 400 gr
- Burro 450 gr
- Uova 200 gr
- Zucchero 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CAMEL SOFT, farina, zucchero in planetaria con spatola alla media velocità per 2 min. aggiungere il burro e le uova continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto sabbioso. Stendere della pasta frolla all'altezza di 4 mm foderando uno stampo fino al bordo. Farcire con Frutti Mela e una spolverata di cannella in polvere, ultimare con la Granella al caramello.

Temperatura di cottura

Statico 190°C - Rotor 170°C.

Tempo di cottura

35 min c.a.

Quando fredda decorare.

MUFFIN NOCCIOLE E CARAMELLO



INGREDIENTI

Ingredienti	Olio	Burro
• Caramel Soft	1.000 gr	1.000 gr
• Olio di semi	450 gr	-
• Burro morbido	-	400 gr
• Uova	450 gr	450 gr
• Acqua	100 gr	100 gr
• Nocciole	300 gr	300 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Mescolare CARAMEL SOFT, uova, olio/burro ed acqua in planetaria con spatola alla media velocità per 3 min. ca. Aggiungervi poi le nocciole, mescolando brevemente.

Colare in STAMPI MUFFIN (55 g cadauno). Decorare con nocciole, cospargere con FLORENTA.

Temperatura di cottura

Statico 190°C - Rotor 175°C.

Tempo di cottura

25 min c.a.

Quando fredda farcire o decorare..

[illegible]

SAIMA

