

POLENTA CAKE

con farina di mais



Guerra





POLENTA CAKE

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg



PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**.
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ del volume*
- **Cuocere a 170°C 40/50 minuti** in base alla pezzatura.

**In uno stampo a ciambella diametro 18 cm dosare 500 g di impasto e cuocere a 170°C per 45 minuti (ultimi 10 con valvola aperta)*

**In uno stampo tipico del dolce amorpolenta dosare 450 g di impasto e cuocere a 170°C per 40 minuti (ultimi 10 con valvola aperta)*

SUGGERIMENTI PER PREPARAZIONE IN TEGLIA

**In un teglione cm 30 x 40 (con bordo alto 4 cm) dosare 2,500 kg di impasto e cuocere a 170°C per circa 60 minuti (ultimi 10 con valvola aperta)*

**cospargere la superficie di granella di zucchero o in alternativa alla granella di zucchero, attendere che il dolce si raffreddi e cospargere di zucchero a velo.*



POLENTA CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg
Gocce di ciocc. fondente	0,330 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti - tranne le gocce di cioccolato - in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**.
- **Aggiungere le gocce di cioccolato** e impastare per **1 minuto a bassa velocità**.
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli fino a **$\frac{3}{4}$ del volume***
- **Cuocere a 170°C 50/60 minuti** in base alla pezzatura.

**In uno stampo a ciambella diametro 18 cm dosare 600 g di impasto e cuocere a 170°C per 50 minuti (ultimi 10 con valvola aperta).*



POLENTA CAKE VARIEGATO

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg
Crema C885 cacao	0,500 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti - tranne la crema C885 cacao - in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**.
- **Aggiungere la crema C885** cacao nella metà dell'impasto e miscelare per **1 minuto a bassa velocità**.
- **Versare** negli stampi precedentemente unti e infarinati **metà impasto semplice e metà premiscelato con la crema C885 cacao**.
- Con una forchetta **amalgamare leggermente** i due impasti nello stampo per creare l'effetto variegato.
- **Cuocere a 170°C per circa 50/60 minuti**, in base alla pezzatura.

**In uno stampo a ciambella diametro 18 cm dosare 550 g di impasto e cuocere a 170°C per 50 minuti (ultimi 10 con valvola aperta).*



POLENTA CAKE CAROTE&MANDORLE

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg
Carote frullate	0,300 kg
Mandorle (senza pelle in granella)	0,150 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti - tranne le carote e le mandorle - in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**.
- **Aggiungere le carote e le mandorle e impastare per altri 2 minuti a bassa velocità**.
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli fino a **$\frac{3}{4}$ del volume***
- **Cuocere a 170°C per circa 50/60 minuti**, in base alla pezzatura.

**Le mandorle si possono sostituire con nocciole, gocce di cioccolato, cubetti di frutta candita; la quantità può essere aumentata fino a 300 g.*

**In uno stampo a ciambella diametro 18 cm dosare 650 g di impasto e cuocere a 170°C per 50 minuti (ultimi 10 con valvola aperta).*



POLENTA CAKE ARANCIA&ZENZERO

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg
Fruttini arancia	0,300 kg
Zenzero in polvere	0,006 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti - tranne i fruttini e lo zenzero - in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**
- **Aggiungere i fruttini e lo zenzero e impastare per altri 2 minuti a bassa velocità.**
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ del volume*
- **Cuocere a 170°C per circa 50/60 minuti**, in base alla pezzatura.

**In uno stampo a ciambella diametro 18 cm dosare 550 g di impasto e cuocere a 170°C per 50 minuti (ultimi 10 con valvola aperta).*



PLUMCAKE

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ del volume
- **Cuocere a 180°C per circa 40 minuti.**

VARIEGATO CACAO

- **Impastare 10 g di cacao amaro setacciato per ogni chilogrammo di impasto pronto.**
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati **metà impasto semplice e metà premiscelato con cacao.**
- Con una forchetta **amalgamare leggermente** i due impasti nello stampo per creare l'**effetto variegato.**





TORTA DI MELE

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Uova intere	1,100 kg
Mele	2,100 kg
Cannella e zucchero	q.b.

PROCEDIMENTO

- **Montare** tutti gli ingredienti – tranne le mele e la decorazione – in planetaria con frusta per **5 minuti ad alta velocità**.
- **Aggiungere 2/3 delle mele** precedentemente tagliate in cubetti con spessore 3 mm e miscelare per **1 minuto a bassa velocità**.
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli **fino a metà del volume**.
- **Aggiungere sulla superficie il resto delle mele** tagliate a fettine e rifinire con cannella e zucchero a piacimento*.
- **Cuocere a 160°C per circa 30/40 minuti**, in base alla pezzatura.

**Dose per uno stampo con diametro 20 cm: 300 g di impasto, 200 g di mele in cubetti (premiscelati) e 100 g di mele a fettine in superficie.*

Cuocere a 160°C per 30 minuti (ultimi 5 con valvola aperta)



TORTA CAPRESE

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro morbido	0,500 kg
Uova intere	0,500 kg
Creme d'amandes	0,600 kg
Creme citron	0,300 kg
Mandorle filettate	0,300 kg
Scorzette di limone	q.b.
Zucchero a velo (per decorare)	q.b.

PROCEDIMENTO

- **Impastare** il mix, il burro e le uova in planetaria con spatola per **5 minuti a bassa velocità**.
- **Aggiungere gli ingredienti restanti** e impastare per altri **2 minuti a bassa velocità**.
- **Versare negli stampi** precedentemente unti e infarinati, riempiendoli **fino a metà del volume**.
- **Cuocere a 160°C per circa 40/50 minuti**, in base alla pezzatura.
- Lasciar raffreddare e decorare con zucchero a velo

**In uno stampo con diametro 20 cm dosare 550 g di impasto e cuocere a 160°C per 40 minuti (ultimi 10 con valvola aperta).*



CROSTATATA AL MAIS

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Farina debole	0,600 kg
Burro o margarina	0,600 kg
Uova intere	0,150 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per **2-3 minuti a bassa velocità** (fino ad amalgamare l'impasto).
- **Formare un panetto**, coprirlo e riporlo in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

PREPARAZIONE CROSTATATA

- **Stendere la pasta frolla** con mattarello o sfogliatrice allo **spessore di circa 3 mm**.
- Foderare con la frolla degli stampi di diametro 18 cm rifilando il bordo fino a metà stampo. **Farcire con 300 g di crema***.
- Ricavare delle strisce dall'impasto rimasto e disporle a griglia.
- **Cuocere a 180°C per circa 40 minuti**.

**Crema o confetture della linea farciture 7Chef*



POLENTA COOKIES

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Burro (o margarina)	0,600 kg
Farina debole	0,500 kg
Uova intere	0,150 kg
Gocce di cioccolato	0,250 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti - tranne le gocce di cioccolato - in planetaria con gancio a **bassa velocità per 2-3 minuti** (fino ad amalgamare l'impasto).
- **Aggiungere le gocce di cioccolato** e miscelare per **1 minuto a bassa velocità**.
- Su un piano infarinato **formare dei filoncini di impasto**, tagliare in pezzi da 20 g e **formare delle palline** con le mani. Posizionare su teglia con carta da forno e schiacciare leggermente.
- **Cuocere a 190°C per circa 13 minuti**.



CANTUCCI

RICETTA

CLASSICI

Polenta Cake	1000 g
Uova intere	250 g
Mandorle Intere*	400 g

AL CIOCCOLATO

Polenta Cake	1000 g
Uova intere	340 g
Gocce di cioc. fondente	420 g
Cacao	50 g

**Le mandorle si possono sostituire con nocciole, gocce di cioccolato, cubetti di frutta candita. La quantità si può ridurre fino a 300 g.*

PROCEDIMENTO

- **Impastare le uova e il mix** in planetaria con spatola a **bassa velocità** fino ad **amalgamare** gli ingredienti, infine aggiungere le mandorle.
- **Formare** a mano dei **filoni del diametro di 3-4 cm** e disporre su teglie.
- Dorare con uovo e **cuocere a 200°C per circa 15 minuti**.
- Tagliare i filoni ancora caldi a forma di cantuccio.
- **Riporre nuovamente in forno a 200°C a biscottare per circa 7 minuti**.



POLENTINI

RICETTA

Polenta Cake	1,000 kg
Farina debole	0,600 kg
Burro (o margarina)	0,600 kg
Uova intere	0,150 kg

PROCEDIMENTO

- **Impastare** tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per **2-3 minuti a bassa velocità** (fino ad amalgamare l'impasto)
- Lavorare l'impasto sul banco infarinato formando dei **filoncini spessi circa 1,5 cm e tagliare della lunghezza di 7 cm.**
- Prima di infornare **spennellare con acqua o uovo e cospargere con zucchero semolato.**
- **Cuocere a 200°C per circa 15 minuti.**

SUGGERIMENTI

BURRO

Il burro e la margarina devono essere morbidi ma non fusi

STAMPI

Per determinare il peso della pasta da inserire in ciascuno stampo, utilizzare il seguente sistema: riempire lo stampo d'acqua e pesare.

Il peso di pasta da inserire nello stampo equivarrà alla metà del peso dell'acqua (es. 1Kg acqua = 0,500Kg pasta)

FRUTTA

Utilizzando frutta sciroppata o frutta scongelata si consiglia di sgocciolarla prima dell'uso

COTTURA

Le indicazioni sui tempi e temperature di cottura si riferiscono a pezzature intorno a 1000 g con superficie liscia.

Per prodotti con superficie bombata ed eventuale spaccatura (es. plum cake), aumentare la temperatura (10°C circa) e diminuire i tempi di cottura. Per formati maggiori bisognerà diminuire leggermente la temperatura e aumentare i tempi di cottura

UTILIZZO DELLE VALVOLE

VALVOLE CHIUSE: trattengono l'umidità nel forno. VALVOLE APERTE: tolgono l'umidità dal forno

Per una buona cottura è preferibile iniziare con valvole chiuse ed aprirle verso la fine

CONSERVAZIONE

Per migliorare il mantenimento dei prodotti, si consiglia di inserire i dolci in bustine di cellophane dopo averle spruzzate con alcool





POLENTA CAKE



PP105



12,5 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

Seguici su



GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM)
www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607