

# SWEET CAKE CLASSIC

**CODICE PRODOTTO:** 6307

**CARATTERISTICHE:**

Sweet Cake Classic è un preparato per la produzione di cakes, muffins ed altri tipi di torte. Struttura morbida ed appetibile, lunga conservazione. Semplicità e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.

**UTILIZZO:**

Pasticceria: Con Sweet Cake Classic è facile e veloce produrre tanti dolci raffinati, soffici e pieni di gusto, di alta qualità artigianale.

**COMPOSIZIONE:**

ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti:* PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti:* E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante:* E 415, AROMI.

**MODALITA' DI IMPIEGO - DOSI CONSIGLIATE**

**RICETTA BASE**

**1.000 gr. Sweet Cake Classic**  
**500 gr. Uova intere**  
**500 gr. Burro o Margarina**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.*

*Versare nello stampo preventivamente imburato.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

**ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE**

**INGREDIENTI:** BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti:* PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti:* E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante:* E 415, AROMI.

**CAKE ALLA FRUTTA**

**1.000 gr. Sweet Cake Classic**  
**500 gr. Uova intere**  
**500 gr. Burro (o Margarina)**  
**100 gr. Farina "00" FACOLTATIVO nel caso in cui vogliamo che la frutta non scenda.**  
**1.000 gr. "circa" Frutta Sciropata a piacere.**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione della frutta) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.*

*Versare nello stampo preventivamente imburrito.*

*Decorare con la frutta.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

ETICHETTATURA.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE ALLA FRUTTA.**

INGREDIENTI: FRUTTA SCIROPATA (indicare la tipologia), BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINADI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

### **CAKE MEDITERRANEO**

**900 gr. Sweet Cake Classic**

**100 gr. Farina di Mais Bramata**

**500 gr. Uova intere**

**500 gr. Burro (o Margarina)**

**200 gr. Scorza di Limone (o arancio) candita macinata.**

PROCEDIMENTO:

*Impastare Farina di Mais Bramata, il Burro e la scorza di limone in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità media fino a che non abbiamo un impasto omogeneo.*

*Aggiungere lo Sweet Cake Classic e le Uova e impastare a velocità medio-alta per 5'*

*Versare nello stampo preventivamente imburrito.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

ETICHETTATURA.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE MEDITERRANEO.**

INGREDIENTI: BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", SCORZA DI LIMONE (ARANCIO) CANDITA MACINATA, FARINA DI MAIS BRAMATA, AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINADI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

### **CAKE AL MAIS E MIELE**

**900 gr. Sweet Cake Classic**

**100 gr. Farina di Mais Bramata**

**500 gr. Uova intere**

**500 gr. Burro (o Margarina)**

**100 gr. Miele (gusto a piacere).**

PROCEDIMENTO:

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.*

*Versare nello stampo preventivamente imburrito.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

ETICHETTATURA. Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura: **CAKE AL MAIS E MIELE.**

INGREDIENTI: BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", MIELE, FARINA DI MAIS BRAMATA, AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINADI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

**MUFFINS7**

- 1.000 gr. Sweet Cake Classic**
- 500 gr. Uova intere**
- 500 gr. Olio di Semi**
- 250 gr. Yogurt (solo per MUFFINS ALLO YOGURT)**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con foglia, a velocità medio-alta per 5 minuti. Versare negli appositi stampi circa 60 gr. di pasta.*

*Cuocere a 200 °C.*

*Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 220 °C.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

**ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**MUFFINS**

**INGREDIENTI:** OLIO DI SEMI, UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti:* PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti:* E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante:* E 415, AROMI.

**CAKE ALLA RICOTTA**

- 1.000 gr. Sweet Cake Classic**
- 300 gr. Uova intere**
- 200 gr. Burro (o Margarina)**
- 300 gr. Ricotta**
- qb. Aroma limone (a piacere).**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 4 minuti circa. Versare nello stampo preventivamente imburrato.*

*Cuocere a 180-190 °C per 20' circa.*

*Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

**ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE ALLA RICOTTA**

**INGREDIENTI:** ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", UOVA INTERE, RICOTTA, BURRO (o MARGARINA), AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti:* PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti:* E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante:* E 415, AROMI.

**CAKE MARMORIZZATO AL CACAO**

- 1.000 gr. Sweet Cake Classic**
- 500 gr. Uova intere**
- 500 gr. Burro (o Margarina)**
- 40 gr. Cacao (circa)**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti, salvo il cacao, in planetaria, attrezzata con frusta o sbattiuova, a velocità medio-alta per 5-6 minuti.*

*Dividere in due parti l'impasto ed aggiungere ad una di queste il cacao, mescolando fino ad una perfetta omogeneizzazione.*

*Versare nello stampo, preventivamente imburrato, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

ETICHETTATURA.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE MARMORIZZATO AL CACAO**

INGREDIENTI: BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, CACAO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

**PAN DEL PESCATORE.**

**2.300 gr. Sweet Cake Classic.**

**1.000 gr. Farina tipo "00" (w.180-200)**

**1.500 gr. Uova intere**

**1.000 gr. Burro ammorbidito**

**2.000 gr. Uvetta**

**250 gr. Pinoli**

**250 gr. Mandorle Intere Pelate**

PROCEDIMENTO:

*Porre in planetaria attrezzata con spatola Sweet Cake Classic con la Farina, il Burro ammorbidito, le Uova e iniziare l'impasto a mò di frolla. Aggiungere la frutta e completare l'impasto fintanto che sia omogeneo.*

*Formare il biscotto e indorare con uovo.*

*Cuocere su teglia con carta da forno a 180/190 °C. per pezzi da 5/15 gr. per 12 - 15' circa.*

ETICHETTATURA.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**PAN DEL PESCATORE**

INGREDIENTI: UVETTA, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", UOVA INTERE, ZUCCHERO, BURRO (o MARGARINA), AMIDO DI FRUMENTO, PINOLI, MANDORLE, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

**CAKE AL LIMONE**

**1.000 gr. Sweet Cake Classic**

**450 gr. Uova intere**

**450 gr. Burro (o Margarina)**

**120 gr. Succo di Limone**

**qb. Buccia di Limone grattugiata.**

PROCEDIMENTO:

*Impastare Sweet Cake Classic, le Uova e il Burro (o Margarina) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 - 6 minuti.*

*Aggiungere il succo di limone e le bucce grattugiate e mescolare dolcemente.*

*Versare nello stampo preventivamente imburato.*

*Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.*

*Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

*Dopo il raffreddamento decorare a piacere con fettine di limone.*

ETICHETTATURA.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**CAKE AL LIMONE**

INGREDIENTI: BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, SUCCO DI LIMONE, SCORZA DI LIMONE, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI. *Copertura*: LIMONE AFETTE.

### **CAKE ALLO YOGURT**

**1.000 gr. Sweet Cake Classic**

**125 gr. Uova intere**

**200 gr. Burro (o Margarina)**

**350 gr. YOGURT**

**qb. Aroma a piacere.**

#### **PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 4 minuti circa.*

*Versare nello stampo preventivamente imburrito.*

*Cuocere a 180-190 °C per 20' circa.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

#### **ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

#### **CAKE ALLO YUGURT**

INGREDIENTI: YUGURT, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

### **CAKE ALLA CAROTA**

**1.000 gr. Sweet Cake Classic**

**380 gr. Uova intere**

**450 gr. Burro (o Margarina)**

**450 gr. CAROTE macinate finemente.**

**450 gr. MANDORLE macinate finemente.**

**qb. Aroma a piacere.**

#### **PROCEDIMENTO:**

*Impastare lo Sweet Cake classic, le Uova e il Burro (o Margarina) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 4 - 5 minuti circa. Incorporare, quindi, Carote e Mandorle con una spatola.*

*Versare nello stampo preventivamente imburrito.*

*Cuocere a 180-190 °C per 20' circa.*

*N.b. I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

#### **ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

#### **CAKE ALLA CAROTA**

INGREDIENTI: CAROTE, MANDORLE, BURRO (o MARGARINA), UOVA INTERE, ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti*: PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti*: E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante*: E 415, AROMI.

**GRANELLA DI FROLLA**

**1.100 gr. Sweet Cake Classic**

**600 gr. Farina tipo "00"**

**600 gr. Burro (o Margarina)**

**qb. Limone, Cannella.**

**PROCEDIMENTO:**

*Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, fino ad ottenere una granella. Tenere in frigorifero e usare come guarnizione per Crostate, Torte e Pasticcini da forno.*

**ETICHETTATURA.**

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura:

**GRANELLA DI FROLLA**

**INGREDIENTI:** FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00", BURRO (o MARGARINA), ZUCCHERO, AMIDO DI FRUMENTO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, *agenti lievitanti:* PIROFOSFATO DISODICO (E450i), SODIO BICARBONATO (E500ii), *emulsionanti:* E472b, E477, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI SOIA, SALE, *addensante:* E 415, AROMI.

**SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO.**

Conforme alla legge 4 luglio 1967 art. 19/20, D.M. 4 marzo 1985 art. 21, L.30/04/62 n°283 e DM successivi DM 27/02/96 n°209

(prodotto non destinato al consumatore finale. Etichettatura a norma D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17).

**NORME PER L'ETICHETTATURA.** (L. 4 luglio 1967 art. 19/20; D.M. 4 marzo 1985 art. 21)

Vedi ricette.

**STOCCAGGIO:**

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare.

La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Conservabilità 12 mesi.

**IMBALLO:**

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 15 netti.

**REVISIONI:**

Revisione n°5 del 05/09/11

**ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI**

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma del Decreto Legislativo n°114 del 08 febbraio 2006 vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

<b>ALLERGENI ALIMENTARI Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003</b>	<b>PRESENZA CERTA *</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **</b>
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<b>no</b>	<b>no</b>
Uova e prodotti a base di uova.	<b>no</b>	<b>no</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>no</b>	<b>no</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<b>no</b>	<b>no</b>
Soia e prodotti a base di soia.	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>no</b>	<b>no</b>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<b>no</b>	<b>no</b>
Sedano e prodotti a base di sedano.	<b>no</b>	<b>no</b>
Senape e prodotti a base di senape.	<b>no</b>	<b>no</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<b>no</b>	<b>no</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO <sub>2</sub> .	<b>no</b>	<b>no</b>

Note.

\* Per “**SI**” nella colonna “PRESENZA CERTA” è da intendersi come **aggiunta diretta**, cioè che l’allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

\*\* Per “**SI**” nella colonna “POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE” è da intendersi come **contaminazione crociata**, cioè che l’allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

**O.G.M.**

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE:

- n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b)
- n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.
- n° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati.
- n° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.