

I consigli di

valle'

per dolci super soffici



Consiglio Speciale

La super sofficità di Valle'



Cremosa e tenera, Valle' si amalgama bene con ogni ingrediente e favorisce la lievitazione dell'impasto.

**SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it**

valle'

I consigli di Vallè per dolci super soffici

Consiglio n° 1

Scegliere la tortiera giusta

Come scegliere la tortiera ideale per cuocere una torta soffice?

Ecco un piccolo suggerimento: usa le tortiere basse e larghe per i dolci che richiedono tempi di cottura corti e temperature più alte.

Le tortiere alte invece sono consigliate quando le torte hanno bisogno di tempi di cottura più lunghi a temperatura elevata.

**SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it**

Consiglio n° 2

Quale zucchero utilizzare

Un segreto per ottenere un impasto molto soffice è far sciogliere completamente lo zucchero nel composto, e questo è ovviamente più semplice se lo zucchero è molto fine.

Se doveste avere in casa uno zucchero piuttosto grezzo trituratelo con un frullatore ad immersione fino ad ottenere uno zucchero finissimo!

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 3

Dove montare le uova

Il contenitore ideale per montare a neve ben ferma gli albumi?

Non c'è in tutte le cucine, ma è la ciotola di rame, perchè aiuta a stabilizzare la schiuma.

In alternativa va bene un contenitore di argento o acciaio.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 4

Come montare gli albumi

Un segreto per dolci soffici?

Montare a neve ferma gli albumi, per farlo però non tutti sanno che è indispensabile eliminare ogni traccia di tuorlo dall'albume.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 5

La scelta della farina

Le caratteristiche della farina ideale per dolci soffici?

La farina dovrà essere ben asciutta e non deve avere grumi, questo vale anche per il lievito (fresco-asciutto) e lo zucchero, che è meglio sia fine.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 6

Come aggiungere la farina

Come mantenere la sofficità della torta?

Per avere una torta morbida e soffice ricordatevi di incorporare la farina velocemente, altrimenti potrebbe far smontare le uova.

**SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it**

Consiglio n° 7

Mischiare e unire gli ingredienti

Un segreto per avere torte lievitate soffici?

Mischiate sempre la farina, il sale e le altre polveri tra loro prima di unirli a Valle' e ad eventuali altri ingredienti.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 8

Amalgamare bene gli ingredienti

Un segreto per ottenere una
torta soffice?

Amalgamare per bene i diversi
ingredienti.

Il composto che otteniamo
deve essere omogeneo.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 9

Momenti di lievitazione dell'impasto

Lo sapevate che l'impasto morbido lievita in due momenti?

Si incorpora aria prima sbattendo insieme i tuorli e lo zucchero e poi di nuovo montando a neve soffice gli albumi.

SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it

Consiglio n° 10

Quanto far riposare la torta

Volete una torta soffice in preparazione?

Lasciate riposare la base per 10 minuti e poi sformatela su una gratella.

Se possibile vi consigliamo di lasciarla riposare per tutta la notte prima di mangiarla!

**SCOPRI LE RICETTE PER TORTE SOFFICI
su valleitalia.it**

valle'

C'è del buono per tutte le ricette.