



TORTA AMARETTO E GOCCE DI CIOCCOLATO

👤 Livello base

TORTA MORBIDA DA FORNO AL GUSTO DI AMARETTO

CAKE ALL'AMARETTO

SILKY CAKE

Olio di semi o burro - morbido
acqua
uova - temperatura ambiente
biscotto all'amaretto - granella

GRANELLA DI CIOCCOLATO

1.000g
300g
250g
350g
200g
250g

Miscelare i primi 4 ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
Incorporare poi a mano granella di amaretto e la GRANELLA DI CIOCCOLATO.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in tortiere imburrate ed infarinate riempiendoli per 2/3 (per stampi di 20 centimetri di diametro pesare 450-500 gr di pasta).

Decorare la superficie con altra GRANELLA DI CIOCCOLATO.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per tempi variabili in base alla pezzatura dei dolci (25-30 minuti per stampi da 20 centimetri di diametro).

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.