

TORTA AMARETTO E GOCCE DI CIOCCOLATO

Livello base

TORTA MORBIDA DA FORNO AL GUSTO DI AMARETTO

CAKE ALL'AMARETTO

SILKY CAKE	1.000g
Olio di semi o burro - morbido	300g
acqua	250g
uova - temperatura ambiente	350g
biscotto all'amaretto - granella	200g
GRANELLA DI CIOCCOLATO	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.