

TORTA AMARETTO E GOCCE DI CIOCCOLATO

TORTA MORBIDA DA FORNO AL GUSTO DI AMARETTO

CAKE ALL'AMARETTO

I٨	ICE	!FN	IENT
ш	IUI	LU	

SILKY CAKE
Olio di semi o burro - morbido

acqua

uova - temperatura ambiente

biscotto all'amaretto - granella

GRANELLA DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare i primi 4 ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

300a velocità.

250g Incorporare poi a mano granella di amaretto e la GRANELLA DI

350g CIOCCOLATO.

200g

250g

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.