

# **TORTA MARGHERITA (IRCA GENOISE)**

## **PAN DI SPAGNA**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

uova intere - a temperatura ambiente burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

### **PREPARAZIONE**

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti ad 800g esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla 200g pasta già montata.

# **Composizione finale**

Depositare la pasta in stampi previamente imburrati.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.