

TORTA VALSER

Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE

DOLCE VARESE	1.000g	Montare DOLCE VARESE, burro, uova e cannella in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti circa. Aggiungere la farina mescolando delicatamente.
burro 82% m.g. - morbido	600g	
uova	300g	
cannella in polvere	4g	
farina "debole"	400g	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare con sac à poche, in una tortiera imburrata ed infarinata, uno strato uniforme di pasta.
Formare un leggero bordino ed una grigliatura.
Depositare quindi negli spazi vuoti la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.
Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.
Lasciar raffreddare leggermente e sformare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.