



TORTA MARGHERITA

🏠 Livello base

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

RICETTA PAN DI SPAGNA

ALICE'S CAKE

olio di semi
acqua

2000g
750-800g
750-800g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi ben imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE:

Per produrre torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200 grammi di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.



Extraordinary
made simple.