



TORTA MARGHERITA

chef Livello base

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

RICETTA PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio di semi

acqua

PREPARAZIONE

2000g Miscolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5
750-800g minuti a media velocità.
750-800g

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 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.