

TORTA SELVA

Livello intermedio

TORTA AL CIOCCOLATO

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC	1.000g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 8-10 minuti a media-alta velocità.
uova intere - temperatura ambiente	600g	
acqua	200g	Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

SOVRANA	80g	Miscelare a freddo con frusta la metà dello zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo.
latte	1.000g	
zucchero	300-350g	A parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire fino a far bollire per due minuti.
tuorlo d'uovo	100g	
MORELLINA - MORELLINA BITTER	200-220g	Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

BAGNA AL RHUM

zucchero	1.000g	Miscelare acqua e zucchero.
acqua	1.500g	Portare a leggero bollore.
rhum	300g	Aggiungere per ultimo il rhum.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna formando tre strati, bagnare il primo strato con la bagna al rhum e farcire con crema al cioccolato.
Ripetere nuovamente l'operazione fino a terminare, bagnando leggermente anche lo strato finale di pan di Spagna.
Per decorare i bordi e tutta la superficie della torta, spezzettare una parte di RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in pani e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia.
Chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.
Tagliare delle striscie leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta.
Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.