



# TORTA SELVA

👤 Livello intermedio

TORTA AL CIOCCOLATO

## PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

### SFRULLA CHOC

uova intere - temperatura ambiente  
acqua

1.000g  
600g  
200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 8-10 minuti a media-alta velocità.  
Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

## CREMA AL CIOCCOLATO

### SOVRANA

latte  
zucchero  
tuorlo d'uovo

MORELLINA - MORELLINA BITTER

80g  
1.000g  
300-350g  
100g  
200-220g

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

## BAGNA AL RHUM

zucchero  
acqua  
rhum

1.000g  
1.500g  
300g

Miscelare acqua e zucchero.  
Portare a leggero bollore.  
Aggiungere per ultimo il rhum.

## 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 pezzi 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 strisce leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta.

Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.



Extraordinary  
made simple.