



TORTA FORESTA NERA

chef Livello intermedio

TORTA CON PANNA E CILIEGIE

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova intere - temperatura ambiente
acqua
burro 82% m.g. - sciolto
farina di mandorle

PREPARAZIONE

1.000g Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti.
600g Aggiungere il burro previamente fuso a temperatura moderata e la farina di
200g mandorle ed incorporarli delicatamente.
100g Depositare la pasta negli stampi imburrati ed infarinati o negli appositi anelli.
100g Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

BAGNA AL KIRSCH

INGREDIENTI

acqua
zucchero
Liquore al kirsch

PREPARAZIONE

500g Miscelare acqua e zucchero con una frusta.
350g Portare a bollore.
200-250g Quando lo sciroppo è a 45-50°C, aggiungere il liquore al Kirsch.

FARCITURA ALLA PANNA

INGREDIENTI

panna

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad una

150g consistenza morbida.

150g

Composizione finale

Tagliare il pan di spagna al cioccolato in strati dell'altezza di circa 1 centimetro e posizionare il primo sulla base di un anello per torte del diametro desiderato. Bagnare leggermente il pan di spagna con sciroppo al kirsch, depositare sul fondo uno strato di un centimetro di FRUTTIDOR CILIEGIA lasciandolo ad una distanza di circa 2 centimetri dal bordo dell'anello.

Preparare la farcitura alla panna e depositarne uno strato di 1 centimetro utilizzando una spatola.

Posizionare un altro strato di pan di spagna al cioccolato e ripetere la bagnatura e le farciture con fruttidor kirsch e panna come descritto precedentemente.

Chiudere infine con un altro strato di pan di spagna al cioccolato, bagnare con sciroppo e lisciare con panna.

Porre in frigorifero per almeno 2 ore dopodichè togliere la torta dall'anello, lisciare il bordo con panna montata e decorare formando una corona di ciuffi di panna utilizzando sac a poche con bocchetta a stella.

Posizionare una ciliegia su ogni ciuffo di panna e terminare la decorazione facendo aderire alla superficie centrale ed al bordo scaglie di cioccolato fondente grattugiato.