



TORTA MARGHERITA (SOFFIN)

chef Livello base

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

RICETTA PAN DI SPAGNA

Ingredienti

SOFFIN

farina "debole"

zucchero

uova - a temperatura ambiente

acqua

burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

Preparazione

600g Montare per 8-10 minuti in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti ad

600g esclusione del burro.

800g Aggiungere quindi il burro fuso, versandolo a filo sull'impasto già montato,

1200g ed incorporato delicatamente.

200g AVVERTENZE:

200g - Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

- La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.

- L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

Composizione finale

Depositare la pasta in stampi ben imburrati ed infarinati.

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.