



TORTA MORBIDA (SILKY CAKE)

chef Livello base

TORTA MORBIDA DA FORNO

IMPASTO CAKE CON OLIO

INGREDIENTI

SILKY CAKE

olio di semi

acqua

uova - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

300g velocità.

225g

350g

IMPASTO CAKE CON BURRO

INGREDIENTI

SILKY CAKE

burro 82% m.g. - morbido

acqua

uova

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

300g velocità.

225g

350g

Composizione finale

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per circa 2/3 (per stampi di 20 centimetri di diametro pesare 400 gr di pasta).
Farcire la superficie a piacere formando delle strisce irregolari con FRUTTIDOR MELA o FRUTTIDOR PERA oppure con CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT, e decorare i bordi con mandorle affettate.
Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.
Dopo completo raffreddamento lucidare con MIRAGEL.