



# TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

## PAN DI SPAGNA

### INGREDIENTI

#### SFRULLA

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

### PREPARAZIONE

1000g Montare tuttigli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad  
800g esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla  
200g pasta già montata.

## Composizione finale

Depositare la pasta negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.  
Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.