



# TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

## PAN DI SPAGNA

### SFRULLA

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

1000g

800g

200g

Montare tuttigli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.