



TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

chef Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA

uova - a temperatura ambiente

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

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli 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.