

TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	500g	
tuorli d'uovo	100g	
zucchero	140g	

CAKE AL CIOCCOLATO

ALICE'S CHOCO CAKE	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
burro 82% m.g. - morbido	375g	
acqua	375g	

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la Pasta Frolla allo spessore di tre millimetri.
Foderare gli stampi prescelti.
Depositare uno strato di CREMIRCA di circa mezzo centimetro sulla frolla.
Depositare 1 centimetro circa di cake sulla superficie della torta.
Decorare con mandorle affettate.
Cuocere a 200°C per 25-30 minuti circa.
Lasciare raffreddare completamente e decorare con BIANCANEVE PLUS.

irca GROUP
Extraordinary made simple.