



# TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

chef Livello base

TORTA DA FORNO

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorli d'uovo

zucchero

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

500g impasto ben amalgamato.

100g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

140g

## CAKE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

#### ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido

acqua

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

375g velocità.

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.