

TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

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.

375a

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.