



TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

👤 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.