



TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
tuorli d'uovo
zucchero

1.000g
500g
100g
140g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

CAKE AL CIOCCOLATO

ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido
acqua

1000g
375g
375g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

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.