

# **WANTON AL CIOCCOLATO**

# **VICTORIA SPONGE**

#### INGREDIENTI

## **IRCA GENOISE**

uova intere - temperatura ambiente burro 82% m.g. - morbido miele

## PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minutii.

300g Distendere su una teglia con carta da forno ad una altezza di 1 cm.

200g Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

40a Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

# **FINITURA**

#### INGREDIENTI

ARTCHOC WHITE

## PREPARAZIONE

Tirare molto fine e tagliare in quadrati.

# **Composizione finale**

Porre nell'incavo del Victoria Sponge un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO. Porre al centro dei quadrati di ARTCHOC WHITE il pan di spagna farcito e chiudere a raviolo. Servire con tre JOYTOPPING di frutta.