



WANTON AL CIOCCOLATO

👤 Livello base

DOLCI AL PIATTO

VICTORIA SPONGE

IRCA GENOISE

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

500g
300g
200g
40g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

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

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

Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

FINITURA

ARTCHOC WHITE

qb 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.