TORTA MARGHERITA (SOFFIN)

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SOFFIN	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 600
ZUCCHERO	g 800
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ACQUA	g 200
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200

PREPARAZIONE

Montare per 8-10 minuti in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti ad esclusione del burro. Aggiungere quindi il burro fuso, versandolo a filo sull'impasto già montato, ed incorporato delicatamente.

AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.
- L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi ben imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile aromatizzare il composto con zeste di arancio o limone in base alle preferenze.

E' inoltre possibile sostituire interamente il burro con la margarina.