



TORTA AL CIOCCOLATO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
ACQUA	g 375

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	qb
-----------------	----

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 400
PRALIN DELICRISP NOIR	g 100

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e riscaldare a 32-34°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 2 centimetri di pasta negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati.

Utilizzando un sac à poche farcire nel centro con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento glassare con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

Decorare a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella glassatura è possibile utilizzare un altro dei nostri PRALIN DELICRISP.