



TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 800
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tuttigli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla pasta già montata.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	qb
-----------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.

Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.