



TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
TUORLI D'UOVO	g 100
ZUCCHERO	g 140

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA	qb
------------------	----

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 per 5 minuti a media velocità.

DECORAZIONE ANTE FORNO

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	qb
--------------------	----

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la Pasta Frolla allo spessore di tre millimetri.

Foderare gli stampi prescelti.

Depositare uno strato di CREMIRCA di circa mezzo centimetro sulla frolla.

Depositare 1 centimetro circa di cake sulla superficie della torta.

Decorare con mandorle affettate.

Cuocere a 200°C per 25-30 minuti circa.

Lasciare raffreddare completamente e decorare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in uguale quantità con la margarina sia nella frolla che nel cake al cioccolato.