TORTA MARGHERITA (PARADISO)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

PARADISO	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 800-850
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli 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	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi previamente imburrati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.