

# TORTA DELIZIA (MOGADOR-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE)

# TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8-10 minuti, depositare la pasta montata
UOVA - T° AMBIENTE	g 600	negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati.
ACQUA	g 200	Cuocere a 170-190°C per 35-40 minuti ( le tempistiche fanno riferimento ad uno stampo di
		diametro 22cm con g 550-600 di massa montata).

## **FARCITURA**

## INGREDIENTI

Q.B. CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA

## **BAGNA AL MARASCHINO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 200	Disciogliere lo zucchero in acqua ed unire successivamente il maraschino.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200	
MARASCHINO	g 100	



## COPERTURA ALLA MANDOLA (MOGADOR PREMIUM))

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MOGADOR PREMIUM UOVA	g 1000 g 100-120	Mescolare energicamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto.
	3 - 1 - 1	AVVERTENZE:
		Per la realizzazione della copertura alla mandorla si possono usare altri prodotti in sostuzione
		del MOGADOR PREMIUM:
		- con VIENNESE o MANTECA: g 1000 di VIENNESE o MANTECA miscelato con g 90-100 di

uova.

- con AVOLETTA: g 1000 di AVOLETTA miscelata con g 200 di uova.

#### **FINITURA**

#### INGREDIENTI

BLITZ - DILUITO CON IL 20% DI ACQUA

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna in tre dischi e bagnarli con la bagna al maraschino.

Farcirli con un leggero strato di CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA.

Ricomporre il pan di spagna e velare l'esterno della torta con la stessa confettura.

Prendere la copertura alla mandorla e ricoprire le torte con la caratteristica decorazione a striscie alternate.

Dopo almeno due ore a temperatura ambientedi, cuocere in forno statico a 230-240°C, fino ad ottenere la doratura desiderata.

Lucidare le torte ancora calde con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.



## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente la VIENNESE con la MANTECA.

