



## 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 | Q.B. |
|-----------------|------|

#### 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.