TORTA MARGHERITA AL CIOCCOLATO (SFRULLA CHOC)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 100
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 150

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 massa montata negli stampi ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.

Una volta raffreddato, spolverare del BIANCANEVE PLUS.