

# TORTA AL CIOCCOLATO

# **DOLCE DA FORNO**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **CAKE AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CHOCO CAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 375	velocità.
ACQUA	g 375	

#### **FARCITURA**

### INGREDIENTI

Q.B. CUKICREAM CACAO

## GLASSATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 400	Unire gli ingredienti e riscaldare a 32-34°C.
PRALIN DELICRISP NOIR	g 100	



#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 2 centimetri di pasta negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati.

Utilizzando un sac à poche farcire nel centro con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento glassare con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

Decorare a piacere.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella glassatura è possibile utilizzare un altro dei nostri PRALIN DELICRISP.

