



## TORTA ORANGE (SFRULLA)

### TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAN DI SPAGNA AL CACAO

##### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

g 1.000

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 600

ACQUA

g 100

BURRO 82% M.G. - FUSO

g 150-200

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione del burro che verrà aggiunto fuso a fine montata.

Depositare la pasta in tortiere previamente unte e infarinate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

#### FARCITURA ALL'ARANCIA

##### INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA

Q.B.

#### COPERTURA AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il Pan di spagna con uno strato di CREMIRCA ARANCIA.

Ricoprire la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE fuso a 32-35°C a bagnomaria o in microonde.

Decorare a piacere.