



TORTA MARGHERITA AL CIOCCOLATO CON IRCA BROWNIE

SOFFICE E GUSTOSA TORTA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO MARGHERITA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA - FREDDA	g 250
VIGOR BAKING	g 5
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR BAKING e acqua.
Aggiungere quindi il burro fuso e miscelare per un ulteriore minuto.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto in stampi imburrati e infarinati o ricoperti da carta forno.

Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20-25 minuti.

Una volta fredda spolverare la torta con BIANCANEVE.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE