



## TORTA DELIZIA (MOGADOR-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE)

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA

#### INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati.  
Cuocere a 170-190°C per 35-40 minuti ( le tempistiche fanno riferimento ad uno stampo di diametro 22cm con g 550-600 di massa montata).

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	Q.B.
----------------------------	------

### BAGNA AL MARASCHINO

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
MARASCHINO	g 100

#### PREPARAZIONE

Disciogliere lo zucchero in acqua ed unire successivamente il maraschino.

## COPERTURA ALLA MANDOLA (MOGADOR PREMIUM)

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
UOVA	g 100-120

### PREPARAZIONE

Mescolare energicamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto.

### AVVERTENZE:

Per la realizzazione della copertura alla mandorla si possono usare altri prodotti in sostituzione del MOGADOR PREMIUM:

- con VIENNESE o MANTECA: g 1000 di VIENNESE o MANTECA miscelato con g 90-100 di uova.
- con AVOLETTA: g 1000 di AVOLETTA miscelata con g 200 di uova.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

BLITZ - DILUITO CON IL 20% DI ACQUA	Q.B.
-------------------------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna in tre dischi e bagnarli con la bagna al maraschino.

Farcirli con un leggero strato di CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA.

Ricomporre il pan di spagna e velare l'esterno della torta con la stessa confettura.

Prendere la copertura alla mandorla e ricoprire le torte con la caratteristica decorazione a strisce alternate.

Dopo almeno due ore a temperatura ambiente, cuocere in forno statico a 230-240°C, fino ad ottenere la doratura desiderata.

Lucidare le torte ancora calde con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile sostituire interamente la VIENNESE con la MANTECA.