



## TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA

---

#### INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 800
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tuttigli 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 pasta negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.

Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.