



GRAN DOLCE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA g 200

CAKE

INGREDIENTI

TOP CAKE g 1000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE g 600
BURRO 82% M.G. - FUSO g 500
PEPITA FONDENTE 1800 g 200

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 6 minuti a media velocità TOP CAKE, uova e burro.
Per ultimo incorporare 200g di PEPITA 1800.

COMPOSIZIONE FINALE

Rivestire con pasta sfoglia di 2-3 millimetri di spessore il fondo ed il bordo di tortiere da cm 22 di diametro.

Bucherellare il fondo e ricoprirlo uniformemente con 200 grammi di NOCCIOLATA.

Inserire 250-300 gr di massa montata all'interno della sfoglia.

Decorare la superficie della torta con altra pasta sfoglia e cuocere in forno statico a 190°C.