



TORTA MARGHERITA

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 2000
OLIO DI SEMI	g 750-800
ACQUA	g 750-800

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi ben imburattati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE:

Per produrre torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200 grammi di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A scelta, è possibile aggiungere zeste d'arancia o limone alla fine dell'impasto.