



## TORTA MARGHERITA AL CACAO

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA AL CACAO CON OLIO DI SEMI

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
OLIO DI SEMI	g 800
ACQUA	g 800

#### PREPARAZIONE

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

### PAN DI SPAGNA AL CACAO CON BURRO

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
ACQUA	g 750

#### PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare, con foglia o frusta a fili grossi, per 5 minuti a media velocità.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati 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.

Decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro in ricetta con la margarina.