



## TORTINO AL CIOCCOLATO RIPIENO

TORTA DA FORNO RIPIENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TORTINO

---

#### INGREDIENTI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| ALICE'S CHOCO CAKE       | Kg 2  |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 750 |
| ACQUA                    | g 750 |
| FARINA DI NOCCIOLE       | g 200 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

### FARCITURA OPZIONE 1

---

#### INGREDIENTI

|                      |      |
|----------------------|------|
| CONFETTURA ALBICOCCA | Q.B. |
|----------------------|------|

### FARCITURA OPZIONE 2

---

#### INGREDIENTI

|                 |      |
|-----------------|------|
| CUKICREAM CACAO | Q.B. |
|-----------------|------|

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

## ZUCCHERO DA SPOLVERO

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 centimetro di pasta in tortiere diametro 12-14 cm imburrate ed infarinate e dressare utilizzando un sac a poche.

Farcire nel centro con CONFETTURA D'ALBICOCCA o con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento smodellare e spolverare con BIANCANEVE PLUS o ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto a 30-32°C.