



## TORTA MARGHERITA (IRCA GENOISE)

### MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 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 in stampi previamente imburati.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.