



## TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500   |
| TUORLI D'UOVO            | g 100   |
| ZUCCHERO                 | g 140   |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

|                  |      |
|------------------|------|
| CREMIRCA ARANCIA | Q.B. |
|------------------|------|

### CAKE AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ALICE'S CHOCO CAKE       | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 375  |
| ACQUA                    | g 375  |

#### PREPARAZIONE

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

## DECORAZIONE ANTE FORNO

---

### INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la Pasta Frolla allo spessore di tre millimetri.

Foderare gli stampi prescelti.

Depositare uno strato di CREMIRCA di circa mezzo centimetro sulla frolla.

Depositare 1 centimetro circa di cake sulla superficie della torta.

Decorare con mandorle affettate.

Cuocere a 200°C per 25-30 minuti circa.

Lasciare raffreddare completamente e decorare con BIANCANEVE PLUS.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in uguale quantità con la margarina sia nella frolla che nel cake al cioccolato.