



## TORTA AL CIOCCOLATO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### 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 o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

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

### GLASSATURA

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 400
PRALIN DELICRISP NOIR	g 100

#### PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e riscaldare a 32-34°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 2 centimetri di pasta negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati.

Utilizzando un sac à poche farcire nel centro con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento glassare con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

Decorare a piacere.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella glassatura è possibile utilizzare un altro dei nostri PRALIN DELICRISP.