



## TORTA MORBIDA (SILKY CAKE)

### TORTA MORBIDA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CAKE CON OLIO

##### INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 300
ACQUA	g 225
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 350

##### PREPARAZIONE

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

#### IMPASTO CAKE CON BURRO

##### INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
ACQUA	g 225
UOVA	g 350

##### PREPARAZIONE

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

#### FARCITURA OPZIONE 1

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.
----------------	------

## FARCITURA OPZIONE 2

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA 70% Q.B.

## FARCITURA OPZIONE 3

---

### INGREDIENTI

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT Q.B.

## GELATINA PER LUCIDARE

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per circa 2/3 (per stampi di 20 centimetri di diametro pesare 400 gr di pasta).

Farcire la superficie a piacere formando delle strisce irregolari con FRUTTIDOR MELA o FRUTTIDOR PERA oppure con CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT, e decorare i bordi con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento lucidare con MIRAGEL.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MIRAGEL con COVERGEL NEUTRO.