



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.