



TORTA AMARETTO E GOCCE DI CIOCCOLATO

TORTA MORBIDA DA FORNO AL GUSTO DI AMARETTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE ALL'AMARETTO

INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI O BURRO - MORBIDO	g 300
ACQUA	g 250
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 350
BISCOTTO ALL'AMARETTO - GRANELLA	g 200
GRANELLA DI CIOCCOLATO	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare i primi 4 ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
Incorporare poi a mano granella di amaretto e la GRANELLA DI CIOCCOLATO.

DECORAZIONE DA SPOLVERO

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in tortiere imburrate ed infarinate riempiendoli per 2/3 (per stampi di 20 centimetri di diametro pesare 450-500 gr di pasta).

Decorare la superficie con altra GRANELLA DI CIOCCOLATO.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per tempi variabili in base alla pezzatura dei dolci (25-30 minuti per stampi da 20 centimetri di diametro).

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.