



## VICTORIA SPONGE CAKE AL CIOCCOLATO-BASE PER TORTE MONUMENTALI (SFRULLACHOC)

### BASE PER TORTE IN PASTA DI ZUCCHERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CAKE

##### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000

g 600

g 400-500

##### PREPARAZIONE

Montare con frusta tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 40 minuti circa.