



TORTA FARCITA AL CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO CON FARCITURA MORBIDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CAKE CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|---|--------|
| IRCA BROWNIES CHOC | g 1000 |
| ACQUA | g 250 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA | g 250 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria per cinque minuti con frusta o foglia IRCA BROWNIES CHOC e acqua, dopodiché aggiungere il burro a filo miscelando a bassa velocità.

FARCITURA

INGREDIENTI

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

COPERTURA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
|-----------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

In tortiere precedentemente imburrate e infarinate dressare uno strato di cake di mezzo centimetro.

Usando una sac à poche depositare uno strato di CUKI CREAM CACAO sulla superficie della pasta formando una spirale.

Coprire la farcitura con un ulteriore strato di mezzo centimetro di pasta.

Cuocere a 180-185°C per 25-30 minuti.