



TORTINO AL CIOCCOLATO RIPIENO

TORTA DA FORNO RIPIENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTINO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ACQUA

FARINA DI NOCCIOLE

Kg 2

g 750

g 750

g 200

PREPARAZIONE

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

FARCITURA OPZIONE 1

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA

Q.B.

FARCITURA OPZIONE 2

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

ZUCCHERO DA SPOLVERO

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 centimetro di pasta in tortiere diametro 12-14 cm imburrate ed infarinate e dressare utilizzando un sac a poche.

Farcire nel centro con CONFETTURA D'ALBICOCCA o con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento smodellare e spolverare con BIANCANEVE PLUS o ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto a 30-32°C.