

TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
TUORLI D'UOVO	g 100
ZUCCHERO	g 140

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA	Q.B.

CAKE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
ACQUA	g 375

PREPARAZIONE

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

DECORAZIONE ANTE FORNO

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la Pasta Frolla allo spessore di tre millimetri.

Foderare gli stampi prescelti.

Depositare uno strato di CREMIRCA di circa mezzo centimetro sulla frolla.

Depositare 1 centimetro circa di cake sulla superficie della torta.

Decorare con mandorle affettate.

Cuocere a 200°C per 25-30 minuti circa.

Lasciare raffreddare completamente e decorare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in uguale quantità con la margarina sia nella frolla che nel cake al cioccolato.