



## TORTA MARGHERITA (BISCUIMIX)

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PAN DI SPAGNA

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

#### PREPARAZIONE

g 1000 Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro, per  
g 600 circa 10 minuti a velocità sostenuta.  
g 200 Aggiungere quindi il burro fuso, versandolo a filo sull'impasto già montato, ed  
incorporato delicatamente.

#### AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi precedentemente imburrati ed infarinati, riempiendoli fino a 2/3.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.