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.