



VICTORIA SPONGE CAKE-BASE PER TORTE MONUMENTALI

BASE PER TORTE MONUMENTALI IN PASTA DI ZUCCHERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400

PREPARAZIONE

Montare con frusta tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 40 minuti circa.