



TORTA ORANGE (SFRULLA)

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

ACQUA

BURRO 82% M.G. - FUSO

g 1.000

g 600

g 100

g 150-200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione del burro che verrà aggiunto fuso a fine montata.

Depositare la pasta in tortiere previamente unte e infarinate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

FARCITURA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA

Q.B.

COPERTURA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il Pan di Spagna con uno strato di CREMIRCA ARANCIA.

Ricoprire la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE fuso a 32-35°C a bagnomaria o in microonde.

Decorare a piacere.