



## TORTA FARCITA AL CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO CON FARCITURA MORBIDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CAKE CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 1000  
g 250  
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.