



# VICTORIA SPONGE CAKE AL CIOCCOLATO-BASE PER TORTE MONUMENTALI (SFRULLACHOC)

## BASE PER TORTE IN PASTA DI ZUCCHERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000

g 600

g 400-500

#### 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.