



TORTA TROUFFE'

MASSE MONTATE-CAKE MODERNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1.000
ACQUA	g 375
OLIO DI GIRASOLE	g 375
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

IMPASTO CAKE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000
ACQUA	g 375
OLIO DI GIRASOLE	g 375

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con foglia o frusta a fili grossi, per 5 minuti a media velocità.

GLASSA PER COPERTURA TROUFFE'

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	g 2.000
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	g 1.000
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300

PREPARAZIONE

Fondere i COVERDECOR a 50°C e miscelarli insieme.
Aggiungere, successivamente, la GRANELLA DI NOCCIOLA.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire con i due impasti le tortiere precedentemente imburrate ed infarinate, cercando di ottenere una miscela ben variegata (g 600 d'impasto per tortiera da 20 cm di diametro, g 300 per tipo).

Cuocere a 170-180°C per 35-40 minuti.

Far raffreddare e successivamente glassare con la glassa realizzata precedentemente.

Montare il WONDERCHOC WHITE in planetaria con la frusta e con una sac à poche realizzare dei ciuffi, disposti a cerchio, sulla superficie del dolce.

Decorare con un cerchio di cioccolato e con delle palline di cioccolato dorate.

NB. Le quantità riportate nella ricetta permettono di realizzare cinque truffè.