



Torta al cioccolato

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2.000
Burro con consistenza morbida	g 750
Acqua	g 750

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità. Depositare 2 centimetri di pasta negli appositi stampi, utilizzando sacco a poche farcire nel centro con CUKICREAM CACAO. Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti. Dopo completo raffreddamento ricoprire con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR (Chocosmart cioccolato g 800 + Pralin Delicrisp Noir g 200) fusa a 32-34°C. Decorare a piacere.