



Linea creme idrate

CREMIRCA



torta arancia e cioccolato

PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 500
Tuorli d'uovo	g 100
Zucchero	g 140

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di tre millimetri, foderare gli stampi, farcire con uno strato di 5 millimetri di CREMIRCA ARANCIA.

BASE CAKE AL CIOCCOLATO:

- Ricetta con olio

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000
Olio di semi	g 400
Acqua	g 400

- Ricetta con burro

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000
Burro morbido	g 375
Acqua	g 375

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

velocità, depositare 1 centimetro di pasta sulla superficie della torta preparata precedentemente e decorare con mandorle affettate. Cuocere a 200°C per 25-30 minuti. Lasciare raffreddare completamente le torte e decorare con BIANCANEVE PLUS.