

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Torta foresta nera

- Pan di Spagna al cioccolato:

SFRULLA CHOC	g 1.000
Uova intere	g 600
Acqua	g 200
Burro	g 100
Farina di mandorle	g 100

- Sciroppo al kirsch:

Acqua	g 500
Zucchero	g 350
Liquore al kirsch	g 200-250

- Farcitura alla panna:

Panna	g 1000
Acqua	g 150
LILLY NEUTRO	g 150

PROCEDIMENTO: montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti. Aggiungere il burro previamente fuso a temperatura moderata e la farina di mandorle ed incorporarli delicatamente. Depositare la pasta negli stampi imburrati ed infarinati o negli appositi anelli. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti. **AVVERTENZE:** per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata.

Quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata. L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

Dopo completo raffreddamento tagliare il pan di spagna al cioccolato in strati dell'altezza di circa 1 centimetro e posizionare il primo sulla base di un anello per torte del diametro desiderato. Bagnare leggermente il pan di spagna con sciroppo al kirsch, depositare sul fondo uno strato di un centimetro di FRUTTIDOR KIRSCH lasciandolo ad una distanza di circa 2 centimetri dal bordo dell'anello. Preparare la farcitura alla panna e depositarne uno strato di 1 centimetro utilizzando una spatola. Posizionare un altro strato di pan di spagna al cioccolato e ripetere la bagnatura e le farciture con fruttidor kirsch e panna come descritto precedentemente. Chiudere infine con un altro strato di pan di spagna al cioccolato, bagnare con sciroppo e lisciare con panna. Porre in frigorifero per almeno 2 ore dopodichè togliere la torta dall'anello, lisciare il bordo con panna montata e decorare formando una corona di ciuffi di panna utilizzando sacco a poche con bocchetta a stella. Posizionare un'amarena od una ciliegia su ogni ciuffo di panna e terminare la decorazione facendo aderire alla superficie centrale ed al bordo scaglie di cioccolato fondente grattugiato (RENO FONDENTE 58% VENEZUELA SUPREME PANI).