

**irca****Linea preparati per pasticceria****BIANCANEVE**

torta margherita (irca genoise)

IRCA GENOISE	g 1.000
Uova intere	g 800
Burro o margarina fusi	g 200

PROCEDIMENTO: montare per 8-10 minuti in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione del burro o margarina: questi, previamente fusi a temperatura moderata, devono essere versati a filo sulla pasta già montata per esservi delicatamente incorporati. Depositare la pasta in stampi previamente imburrati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa. Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.