

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Torta Margherita

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua (temp. ambiente)	g 600
Burro o margarina fusi	g 200

Montare, a velocità sostenuta, per circa 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 imburati 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.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.