

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

Torta Selva

RICETTA PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

| | |
|--------------|---------|
| SFRULLA CHOC | g 1.000 |
| Uova intere | g 600 |
| Acqua | g 200 |

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi 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.

RICETTA CREMA AL CIOCCOLATO

| | |
|------------------------------|-----------|
| SOVRANA | g 80 |
| Latte | g 1.000 |
| Zucchero | g 300-350 |
| Tuorlo d'uovo | g 100 |
| MORELLINA o MORELLINA BITTER | g 200-220 |

Miscelare a freddo con frusta ½ di zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo; a parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. Una volta raffreddata miscelare

con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

Tagliare il pan di Spagna formando tre strati, bagnare il primo strato con “bagna al rhum” (g 1.000 zucchero - g 1.500 d’acqua - g 300 rhum) e farcire con crema al cioccolato. Ripetere nuovamente l’operazione fino a terminare, bagnando leggermente anche lo strato finale di pan di Spagna. Per decorare i bordi e tutta la superficie della torta, spezzettare un “pane” di RENO GIANDUIA LATTE e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l’apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato. Tagliare delle strisce leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta. Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.