



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**SFRULLA**



Victoria sponge cake al cioccolato (base per torte monumentali)

SFRULLA CHOC	g 1.000
Uova intere	g 600
Margarina crema o burro (con consistenza morbida)	g 400-500

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 40 minuti circa.