

BLACK SOFT - La Spagnola

Base al cioccolato

BLACK SOFT	750 g
Olio di Semi	340 g
Uova	150 g
Acqua	150 g
Totale Base al cioccolato	1.390 g

Farcitura

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g
OROBIANCO	5 g
FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
Totale Farcitura	1.705 g

Decorazione

Panna montata non zuccherata	1.000 g
Acqua	200 g
FOND NEUTRO	200 g
Totale Decorazione	1.400 g

Lavorazione:

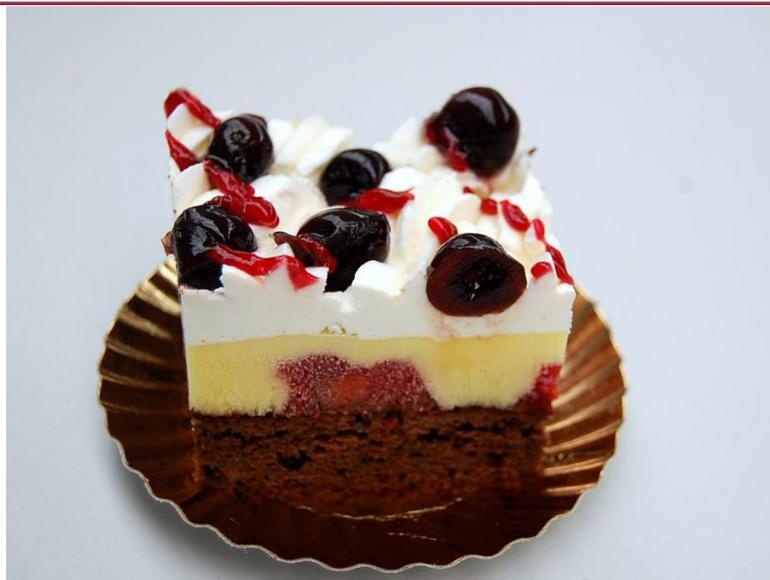
Base:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità per 3 minuti quindi colare su stampo 60 x 20 e pareggiare la superficie. Cottura a 180°C per 35 min. ca. Rotor 160°.

Farcitura:

Montare CREMOLAIT con il latte a temperatura ambiente e OROBIANCO. Sciogliere il FOND nell'acqua, aggiungere alla crema e montare a forte velocità per rendere il prodotto liscio.

Sulla base precotta stendere delle strisce di DELIFRUIT CLASSIC ciliegia rossa con sac a poche quindi ricoprire con la crema, pareggiando il tutto.



Abbatte la torta e decorare con la panna così preparata:

Sciogliere FOND NEUTRO nell'acqua ed incorporare poi la panna montata un po' alla volta. Decorare a piacere.

Tagliare in tranci della dimensione voluta.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

La qualità piace!

