



# TORTA FACILE

## armonia di sapori

miscela per la produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità.





# semplice esecuzione per torte di qualità.

## ciambelle, plum cake, copertura di torta a base frolla, torte bicolore

### ricetta

	base	al burro	al cacao
<b>Torta Facile</b>	1.000 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Uova	450 gr.	500 gr.	450 gr.
Burro/margarina	-	600 gr.	-
Olio di semi	400 gr.	-	400 gr.
Acqua	100 gr.	-	100 gr.
Aroma arancia	-	15 gr.	-
Aroma limone	5 gr.	-	-
Kiddy scura	-	-	150 gr.

### modalità d'impiego

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa (5 minuti con frusta se al burro). Colare su stampo unto. Per la torta bicolore alternare la ricetta base con quella al cacao, variegare con una forchetta a 2 denti.

### cottura

180-190°C (35 minuti per ciambelle da 400 gr.).

## torta di mandorle

### ricetta

<b>Torta Facile</b>	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Pasta grezza di Persipan	300 gr.
Acqua	100 gr.

### modalità d'impiego

Stemperare il Persipan nell'acqua quindi aggiungere gli altri ingredienti e montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 minuti. Colare su stampo unto e decorare con mandorle.

### cottura

190°C per 35 minuti circa.

## torta al vino rosso

### ricetta

<b>Torta Facile</b>	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Vino rosso	150 gr.
Noci in granella	100 gr.
Goccine di cioccolato	100 gr.

### modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti **Torta Facile**, uova, olio e vino. Mescolare noci e goccine a bassa velocità, colare in stampo unto.

### cottura

180°C per 35 minuti. A raffreddamento avvenuto gelatinare e guarnire con noci.

## torta alle carote

### ricetta

<b>Torta Facile</b>	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Acqua	100 gr.
Carote grattugiate sottili	350 gr.
Nocciole finemente tritate	50 gr.

### modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

### cottura

180°C per 35 minuti.

## torta allo yogurt

### ricetta

<b>Torta Facile</b>	1000 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Yogurt	200 gr.

### modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti. Colare su stampo unto.

### cottura

180°C per 35 minuti.

