

B + S - Torta Danae

Base al cioccolato

B + S	600 g
Farina debole	600 g
Zucchero	800 g
Uova intere	1.000 g
Cacao	100 g
SAN FELIPE P5005	400 g
Burro	400 g
Totale Base al cioccolato	3.900 g

Ripieno all'amarena

DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA	1.500 g
BELNAP NEUTRAL	1.000 g
Totale Ripieno all'amarena	2.500 g

Ripieno alla panna

FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
Panna montata non zuccherata	1.000 g
Totale Ripieno alla panna	1.400 g

Lavorazione:

Base al cioccolato:

Montare assieme tutti gli ingredienti e in seguito aggiungere:

SAN FELIPE sciolto e il burro sciolti assieme

Cottura: 190°C per 30 minuti. Rotor 170°.

Ripieno all'Amarena:

Far bollire BELNAP neutro senza acqua, incorporarla poi nel DELIFRUIT e far raffreddare.

Ripieno alla panna:

Sciogliere assieme Fond e acqua, incorporare poi 1.000 g di panna montata non zuccherata.



Composizione:

Tagliare i tre strati di Base al cioccolato quindi sac a poche sul disco e formare dei cerchi alternati di panna e ripieno cominciando con il cerchio alla panna esterno.

Coprire con altro strato di Base al cioccolato e rifare lo stesso con panna e ripieno all'amarena. Coprire infine con l'ultimo strato di Spagna al cacao.

Spalmare la superficie di panna, contorno di panna sopra DECORGEL neutro.

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 relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com