TORTA CIOCCOLATO E FRAGOLE



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO - LP1X

250 g. Dolce freddo - LC1X

Ingrédients

550 ml. Panna fresca

4 Uova

200 ml. Acqua

200 g. Fragole fresche

100 g. Zucchero a velo

100 ml. Liquore al cioccolato

200 g Ganache al cioccolato

Préparation

Versare il preparato per torta al cioccolato in una planetaria con le uova, l'acqua e lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare in una tortiera da 24 cm. di diametro e infornare a 180°C per 30 minuti. Sfornare, rovesciare su una grata e lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare la farcitura. Nella planetaria lavorare con la frusta alla massima velocità il preparato per dolcefreddo con 500 g. di panna fresca freddissima e lo zucchero a velo. Trasferire in una sac à poche e riporre in frigorifero. Tagliare la torta in tre strati, bagnare ogni disco con il liquore al cioccolato o con la bagna analcolica e iniziare la composizione. Alternare i dischi con il dolcefreddo montato e le fragole fino a terminare con l'ultimo disco. Sciogliere a bagnomaria la crema ganache con i restanti 50 ml. di panna fresca e ricoprire la torta. Guarnire con fragole fresche. Lasciare riposare in frigorifero almeno 1 ora prima di servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)