

LES PETITS GATEAUX FARCIS



Chef: Barbara Benvenuti

Ingredienti Menù

100 g. Delizia al caffè - L91X
100 g. Delizia al torrone - LB1X
1 confezione Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X
250 g. Dolce freddo - LC1X

Ingredienti

q.b. Zucchero a velo
q.b. Succo di cocco
150 g. Acqua
4 Uova
q.b. Foglie di cioccolato fondente
5 g. Caffè in grani e in polvere
q.b. Frutta fresca
q.b. Frutta secca
500 ml. Latte intero freddo
100 g. Frutti di bosco

Procedimento

Per 16 porzioni

Versare il preparato per torta margherita in una planetaria con 4 uova e 150 g. di acqua e impastare a velocità media per 5 minuti. Stendere il composto su una placca da forno di circa 30x50 cm, rivestita di carta forno e cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C. A parte preparare il dolce freddo, suddividerlo in tre parti e miscelarlo distintamente con le due delizie menù e l'altra con i frutti di bosco macinati. Togliere dal forno la base torta margherita, stenderla su un piano rigido e incidere dei dischi con un coppapasta di diametro da 6 cm. Bagnare leggermente i dischi con il succo di cocco e confezionare le tortine a strati nel seguente ordine: base disco torta margherita + crema delizia + decorazioni di frutta secca e fresca a piacere. Decorare il piatto con zucchero a velo e foglie di cioccolato fondente.

Dolce consiglio:

Le farciture possono variare in base ai vari gusti delle delizie menù utilizzate. Per evitare sprechi di impasto di torta margherita si consiglia di utilizzare coppapasta quadrati. La bagna dei dischi può essere alcolica o analcolica.