TORTINA MARGHERITA



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X

400 g. Crema pasticcera - DY1X

Ingredienti

100 g. Zucchero a velo

500 g. Fragole fresche

250 ml. Panna

1 l. Latte fresco intero

150 ml. Acqua

4 Uova

Procedimento

Versare il preparato in polvere per torta margherita in planetaria con le uova e l'acqua. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto su una placca da forno rivestita da carta forno. Infornare con forno caldo statico a 160°C per 20 minuti circa. Sfornare e lasciare raffreddare su una grata. Nel frattempo preparare la crema per la farcitura. Lavorare con la frusta la crema pasticcera con il latte finché si otterrà una crema liscia ed omogenea. Riporre in frigorifero almeno 1 ora. Montare la panna in planetaria con la frusta ed incorporarla alla crema pasticcera trasferendola in una sac à poche. Ricavare 40 dischetti da 5 cm. di diametro e tagliarli in 2 parti. Farcire con la crema e le fettine di fragole. Conservare in frigorifero almeno 1 ora prima di servire, spolverizzando con zucchero a velo e decorando con una fragola.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)