



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta Choco Orange



FROLLA AL CACAO

400 g burro pomata
100 g uova
50 g acqua
900 g **MURBELLA**
100 g **CACAO NOBLESSE**

Impastare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm.

DISCO DI PAN DI SPAGNA AL CACAO

1000 g **BISCAO**
600-800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocità per 6 minuti e cuocere come di consueto e posizionare nella frolla.

FARCITURA

150 g **RICOTTO**
500 g ricotta
125 g uova intere
175 g acqua
60 g zucchero
175 g panna montata zuccherata
500 g crema pasticcera (ricetta **KE**)
25 g **AROMA ARANCIA NATURALE** (in alternativa 60 g **PASTA ARANCIA**)
q.b. gocce di cioccolato (facoltative)

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria e stendere il composto sul pan di spagna fino a riempire 3/4 dello stampo. Infornare a 160°C per 35-40 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.



Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.