



## VICTORIA SPONGE CAKE-BASE PER TORTE MONUMENTALI

BASE PER TORTE MONUMENTALI IN PASTA DI ZUCCHERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| IRCA GENOISE                       | g 1.000 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 600   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO           | g 400   |

#### PREPARAZIONE

Montare con frusta tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 40 minuti circa.