



## PRÊT À CUISINER PASTICCERIA MAGICA

Christelle Huet-Gomez

192 pagine, 20,6 x 22 cm, broccura con alette  
ean: 978-88-6722-377-0

9,90 €



Che cos'è una torta magica? È durante la cottura che avviene il miracolo: la torta si divide da sola in tre strati distinti, ciascuno con una sua consistenza e un sapore particolare. - Un flan dolce fa da base. - Una crema delicata e leggera

si forma nel mezzo. - Un pan di Spagna soffice e dorato ricopre la superficie. I tuorli d'uovo sbattuti con zucchero, burro, farina e latte, creano i primi due strati: flan e crema. La cottura lenta, a 150 °C, permette di cuocere la parte

inferiore come un flan, senza cuocere completamente la parte superiore, che conserverà una consistenza cremosa. Gli albumi montati a neve formeranno lo strato di pan di Spagna, galleggiando sulla superficie della torta!

