



## SACHER AL LAMPONE

TORTA CLASSICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA SACHER

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - FUSO

g 500

g 250

g 100

g 200

#### PREPARAZIONE

Montare IRCA GENOISE CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti a velocità medio-alta.

Depositare la pasta in stampi unti ed infarinati.

Cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti a seconda del forno utilizzato.

### SCIROPPO AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

JOYTOPPING LAMPONE

ACQUA

g 100

g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI

Q.B.

## GLASSAGGIO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32-35°C

Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di spagna sacher in 3 strati.

Bagnare leggermento ogni strato con sciroppo al lampone.

Farcire con la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Sempre con la confettura stuccare la torta sia sopra che sui lati.

Glassare con CHOCOSMART e subito far aderire sul bordo la SCAGLIETTA di cioccolato.

Sempre con il CHOCOSMART, leggermente raffreddato e più denso, eseguire la classica scritta e decorare con TWIST GREEN e CHOCOLATE RASPBERRY di DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA ISACCO MARROCCO**

PASTICCIERE