



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