



TORTA SACHER (SFRULLA CHOC)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000
g 600
g 100
g 150-200

PREPARAZIONE

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro che verrà aggiunto a filo una volta che la massa montata sarà pronta.
Depositare la massa montata negli stampi ingrassati ed infarinati.
Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la torta, tagliare a metà e farcire la con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto a 30-32°C.

La torta SACHER originale non è inzuppata ma se la clientela lo richiede, bagnare leggermente con bagna al rum.