



## 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.