



## TORTA SACHER CON SVELTO

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA AL CACAO

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 2550
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 3400
FARINA	g 1800
AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE	g 250
SVELTO	g 200
VIGOR BAKING	g 50
CACAO IN POLVERE	g 300
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 800

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio alta per 8-10min.  
A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.  
Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.  
Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.
----------------------	------

### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C	Q.B.
---	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il Pan di Spagna con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Fill the sponge cake with a layer of CONFETTURA DI ALBICOCCA and frost with CHOCOSMART CIOCCOLATO.