



## TORTA SACHER

### TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE AL CACAO

---

##### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	Kg 2
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
ACQUA	g 750

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media velocità.

#### FARCITURA

---

##### INGREDIENTI

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

#### GLASSATURA

---

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.
-----------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 centimetro di pasta in tortiere imburrate ed infarinate ,utilizzando un sac a poche e farcire con CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA formando una spirale.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento smodellare e ricoprire tutta la torta con uno strato sottile sempre di CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA e porre in frigorifero per circa un'ora.

Terminare glassando la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 30-32°C.