



## SACHER MODERNA

### TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT BROWNIES

##### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE  
UOVA  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO A BASSA TEMPERATURA

g 750  
g 170  
g 90  
g 150

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.  
Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e cuocere a 180°C per 12-15 minuti con valvola chiusa.  
Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.  
Formare dei dischi del diametro di 16 cm.  
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

#### GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA  
ACQUA  
LILLY NEUTRO

g 300  
g 45  
g 45

##### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.  
Colare sul FRUTTIDOR ALBICOCCA e miscelare.  
Versare in stampi tondi del diametro di 16 cm ed altezza 5-6 mm e porre in abbattitore.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

PANNA LIQUIDA

PANNA - SEMI-MONTATA

LATTE 3.5% M.G.

LILLY NEUTRO

g 300

g 200

g 300

g 40

g 40

### PREPARAZIONE

Preparare una ganache con RENO CONCERTO FONDENTE 64% e la panna liquida scaldata leggermente in microonde.

Montare i 300 g di panna con LILLY NEUTRO e latte fino ad una consistenza semi-montata.

Quando la ganache è a 40°C aggiungere in 2 volte la panna stabilizzata e miscelare delicatamente.

## STRATO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

Q.B.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un velo di PRALIN DELICRISP NOIR su tutti i dischi di brownies.

Porre sul fondo di cerchi di acciaio diametro 18 cm h 4cm rivestiti di acetato, il brownie croccante.

Versare la mousse al cioccolato fino a metà stampo.

Inserire il disco di gelificato all'albicocca ed un altro disco di brownies croccante .

Chiudere con la mousse e porre in abbattitore.

Scaldare MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE a 45-50°C senza inglobare aria e ricoprire la torta.

Decorare con dischi di cioccolato al latte di diverse grandezze.