



## SACHER À PORTER

MONOPORZIONE DA PASSEGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO SACHER

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
ACQUA	g 750
FARINA DI MANDORLE	g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

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

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C	Q.B.
-------------------------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 1/3 gli stampi in silicone da steccato con l'impasto sacher.

Utilizzando una sac à poche farcire l'interno con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Coprire la farcitura con un ulteriore 1/3 di impasto sacher e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento, smodellare e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Decorare a piacere.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE