



## SACHERINE

MONOPORZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ   

### BISCOTTO SACHER

#### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

#### PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6-8 minuti.  
g 600 A fine montata incorporare delicatamente il burro.  
g 100 Depositare la pasta negli stampi ingrassati e infarinati.  
g 200 Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA ALBIGOCCA Q.B.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare le monoporzioni fredde e farcire con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA.

Glassare le monoporzioni con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Decorare con una fascia di cioccolato temperato e delle foglie di oro.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE