



SACHER WHITE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO SACHER BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|--|--------|
| ALICE'S CAKE | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE | g 500 |
| ACQUA - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE | g 400 |
| FARINA DI MANDORLE - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE | g 300 |
| BURRO 82% M.G. - PER LA GANACHE | g 100 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 200 |

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.
In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per 5 minuti.
Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco.
Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per 15 minuti circa.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| FRUTTIDOR LAMPONE - TIEPIDO | g 500 |
| ACQUA | g 125 |
| LILLY NEUTRO | g 125 |

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immersione.
Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45 C° | g 600 |
| PANNA 35% M.G. - PER LA GANCHE | g 300 |
| PANNA 35% M.G. - DA MONTARE | g 700 |
| ACQUA | g 70 |
| LILLY NEUTRO | g 70 |

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------------|------|
| MIRROR CIOCCOLATO BIANCO | Q.b. |
| SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO | Q.b. |

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscotto sacher bianco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE