SACHER VEGAN

VARIANTE VEGANA DELLA CLASSICA TORTA SACHER

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 300
FARINA DI RISO	g 200
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C	g 300
ZUCCHERO	g 150
VIGOR BAKING	g 20
OLIO DI SEMI	g 120
ACQUA	g 50
SALE	g 3
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 450

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.

Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

FARCITURA ALBICOCCA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	Q.B.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - PER LA GANACHE	g 150
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C	g 230
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - SEMI MONTATA	g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato per ottenre una ganache.

Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottendendo una mousse morbida.

GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
BLITZ	g 300
SINFONIA VEGAN DARK DF	g 300

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e bliz miscelati insieme.

Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

Conservare la galssa in frigorifero per almeno 4 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare l'inserto del dolce alternando due dischi di biscotto sacher con la confettura e abbattere fino a completo indurimento.

Riempire uno stampo di silicone per metà con la mousse, aggiumgere l'inserto, livellare il dolce e abbatterlo fino a completo indurimento.

Sformare il dolce completamente congelato e glassare con la galssa scaldata a 35-40°C.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE