

TORTA SACHER (SFRULLA)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE ACQUA CACAO IN POLVERE BURRO 82% M.G SCIOLTO	g 1.000 g 600 g 200 g 80-100 g 200	Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro e del cacao. Con questi due ingredienti formare una crema, sciogliendo la parte grassa ed aggiungendo il cacao; incorporarla poi delicatamente alla pasta già montata. Depositare la massa montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.
FARCITURA		
INGREDIENTI		
CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.	
GLASSATURA		
INGREDIENTI		
CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.	



COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento tagliare orizzontalmente con precisione la torta formando due strati e farcire con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Infine ricoprire la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE previamente fuso a bagnomaria od in forno a microonde (400-500W) a 30-32°C.

