



SACHER MODERNA

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT BROWNIES

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE
UOVA
ACQUA
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO A BASSA TEMPERATURA

PREPARAZIONE

g 750 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.
g 170 Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e cuocere a 180°C per
g 90 12-15 minuti con valvola chiusa.
g 150 Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Formare dei dischi del diametro di 16 cm.
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA
ACQUA
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 300 Scaldare L' acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
g 45 Colare sul FRUTTIDOR ALBICOCCA e miscelare.
g 45 Versare in stampi tondi del diametro di 16 cm ed altezza 5-6 mm e porre in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

g 300

PANNA LIQUIDA

g 200

PANNA - SEMI-MONTATA

g 300

LATTE 3.5% M.G.

g 40

LILLY NEUTRO

g 40

PREPARAZIONE

Preparare una ganache con RENO CONCERTO FONDENTE 64% e la panna liquida scaldata leggermente in microonde.

Montare i 300 g di panna con LILLY NEUTRO e latte fino ad una consistenza semi-montata.

Quando la ganache è a 40°C aggiungere in 2 volte la panna stabilizzata e miscelare delicatamente.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un velo di PRALIN DELICRISP NOIR su tutti i dischi di brownies.

Porre sul fondo di cerchi di acciaio diametro 18 cm h 4cm rivestiti di acetato, il brownie croccante.

Versare la mousse al cioccolato fino a metà stampo.

Inserire il disco di gelificato all'albicocca ed un altro disco di brownies croccante .

Chiudere con la mousse e porre in abbattitore.

Scaldare MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE a 45-50°C senza inglobare aria e ricoprire la torta.

Decorare con dischi di cioccolato al latte di diverse grandezze.