



## SACHER À PORTER

MONOPORZIONE DA PASSEGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO SACHER

---

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ALICE'S CHOCO CAKE       | g 2000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 750  |
| ACQUA                    | g 750  |
| FARINA DI MANDORLE       | g 300  |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

|                      |      |
|----------------------|------|
| CONFETTURA ALBICOCCA | Q.B. |
|----------------------|------|

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 1/3 gli stampi in silicone da steccato con l'impasto sacher.

Utilizzando una sac à poche farcire l'interno con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Coprire la farcitura con un ulteriore 1/3 di impasto sacher e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento, smodellare e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Decorare a piacere.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE