

# **SACHERINE**

## MONOPORZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **BISCOTTO SACHER**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA CHOC	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6-8 minuti.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	A fine montata incorporare delicatamente il burro.
ACQUA	g 100	Depositare la pasta negli stampi ingrassati e infarinati.
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200	Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.
FARCITURA		
INGREDIENTI		
CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.	
COPERTURA		
INGREDIENTI		
CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C	Q.B.	



### **COMPOSIZIONE FINALE**

Tagliare le monoporzioni fredde e farcire con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA.

Glassare le monoporzioni con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Decorare con una fascia di cioccolato temperato e delle foglie di oro.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

