



SACHERINE

MONOPORZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO SACHER

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ACQUA

BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 1000

g 600

g 100

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6-8 minuti.

A fine montata incorporare delicatamente il burro.

Depositare la pasta negli stampi ingrassati e infarinati.

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