SACHER AL LAMPONE

TORTA CLASSICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA SACHER

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 250
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200

PREPARAZIONE

Montare IRCA GENOISE CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti a velocità medio-alta.

Depositare la pasta in stampi unti ed infarinati.

Cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti a seconda del forno utilizzato.

SCIROPPO AL LAMPONE

INGREDIENTI

JOYTOPPING LAMPONE	g 100
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.

GLASSAGGIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32-35°C	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di spagna sacher in 3 strati.

Bagnare leggermento ogni strato con sciroppo al lampone.

Farcire con la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Sempre con la confettura stuccare la torta sia sopra che sui lati.

Glassare con CHOCOSMART e subito far aderire sul bordo la SCAGLIETTA di cioccolato.

Sempre con il CHOCOSMART, leggermente raffreddato e più denso, eseguire la classica scritta e decorare con TWIST GREEN e CHOCOLATE RASPBERRY di DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ISACCO MARROCCO**

PASTICCIERE