



TORTA SACHER (SFRULLA)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
CACAO IN POLVERE
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000
g 600
g 200
g 80-100
g 200

PREPARAZIONE

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro e del cacao. Con questi due ingredienti formare una crema, sciogliendo la parte grassa ed aggiungendo il cacao; incorporarla poi delicatamente alla pasta già montata.

Depositare la massa montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento tagliare orizzontalmente con precisione la torta formando due strati e farcire con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Infine ricoprire la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE previamente fuso a bagnomaria od in forno a microonde (400-500W) a 30-32°C.