



TORTA SACHER

TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICIOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ACQUA

Kg 2

g 750

g 750

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media velocità.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 centimetro di pasta in tortiere imburrate ed infarinate ,utilizzando un sac a poche e farcire con CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA formando una spirale.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento smodellare e ricoprire tutta la torta con uno strato sottile sempre di CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA e porre in frigorifero per circa un'ora.

Terminare glassando la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 30-32°C.