TORTA SACHER (SFRULLA CHOC)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 100
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 150-200

PREPARAZIONE

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro che verrà aggiunto a filo una volta che la massa montata sarà pronta.

Depositare la massa montata negli stampi ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la torta, tagliare a meta e farcire la con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto a 30-32°C.

La torta SACHER originale non è inzuppata ma se la clientela lo richiede, bagnare leggermente con bagna al rhum.