

TORTA SACHER CON SVELTO

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO	g 2550	Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio alta per 8-10min.
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 3400	A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.
FARINA	g 1800	Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.
AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE	g 250	Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.
SVELTO	g 200	
VIGOR BAKING	g 50	
CACAO IN POLVERE	g 300	
BURRO 82% M.G FUSO	g 800	
FARCITURA		
INGREDIENTI		
CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.	
COPERTURA E DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C	Q.B.	



COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il Pan di Spagna con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Fill the sponge cake with a layer of CONFETTURA DI ALBICOCCA and frost with CHOCOSMART CIOCCOLATO.

