

## **TORTA SACHER**

## TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICIOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **CAKE AL CACAO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CHOCO CAKE	Kg 2	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media velocità.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 750	
ACQUA	g 750	
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.

