



## SACHER WHITE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCOTTO SACHER BIANCO

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 500
ACQUA - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 400
FARINA DI MANDORLE - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 300
BURRO 82% M.G. - PER LA GANACHE	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200

#### PREPARAZIONE

Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.  
In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per 5 minuti.  
Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco.  
Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per 15 minuti circa.

### GELIFICATO AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - TIEPIDO	g 500
ACQUA	g 125
LILLY NEUTRO	g 125

#### PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.  
Riempire lo stampo da inserto e congelare.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45 C°	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G. - PER LA GANCHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700	morbida mescolando delicatamente.
ACQUA	g 70	
LILLY NEUTRO	g 70	

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

INGREDIENTI	
MIRROR CIOCCOLATO BIANCO	Q.b.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.b.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscotto sacher bianco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.

### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE