



## SACHER VEGAN

VARIANTE VEGANA DELLA CLASSICA TORTA SACHER

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 300
FARINA DI RISO	g 200
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C	g 300
ZUCCHERO	g 150
VIGOR BAKING	g 20
OLIO DI SEMI	g 120
ACQUA	g 50
SALE	g 3
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 450

#### PREPARAZIONE

- Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
- Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

### FARCITURA ALBICOCCA

---

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	Q.B.
----------------------------	------

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - PER LA GANACHE	g 150
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C	g 230
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - SEMI MONTATA	g 200

### PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.  
Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

## GLASSA AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 150
BLITZ	g 300
SINFONIA VEGAN DARK DF	g 300

### PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e blitz miscelati insieme.  
Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.  
Conservare la glassa in frigorifero per almeno 4 ore.

### COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare l'inserito del dolce alternando due dischi di biscotto sacher con la confettura e abbattere fino a completo indurimento.

Riempire uno stampo di silicone per metà con la mousse, aggiungere l'inserito, livellare il dolce e abatterlo fino a completo indurimento.

Sformare il dolce completamente congelato e glassare con la glassa scaldata a 35-40°C.

### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE