

SACHER VEGANA

Advanced level

Versión vegana de la clásica tarta Sacher

GALLETA DE CHOCOLATE VEGANO

harina de almendras	300g
Harina de arroz	200g
Sinfonia Vegan Dark DF - fundido a 45 °C	300g
azúcar	150g
VIGOR BAKING	20g
aceite de semillas	120g
agua	50g
sal	3g
Leche vegetal	450g

Emulsiona juntos el chocolate y el aceite.
Vierte todos los ingredientes y la emulsión en una batidora planetaria y mezcla con paleta durante 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
Estira sobre una bandeja de 60x40 cm con papel de horno y lleva al horno durante 10 minutos a 180 °C.

MOUSSE DE CHOCOLATE

crema 100 % vegetal - para el ganache	150g
Sinfonia Vegan Dark DF - fundido a 45 °C	230g
crema 100 % vegetal - ligeramente batida	200g

Emulsiona la crema y el chocolate para obtener un ganache.
Mezcla suavemente la crema batida con el ganache para obtener una mousse suave.

GLASEADO DE CHOCOLATE

agua	150g
BLITZ	300g
Sinfonia Vegan Dark DF	300g

Hierve el agua y el BLITZ mezclados.
Conserva en la nevera durante al menos 4 horas.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

Para montar el inserto, alterna dos discos de galletas de chocolate vegano con la mermelada de albaricoque y enfría rápidamente hasta que se congele por completo.
Rellena con la mousse hasta la mitad de un molde de silicona, añade el inserto, nivela el pastel y enfría rápidamente hasta que se congele por completo.
Una vez congelado, desmolda el pastel y cubre con el glaseado previamente calentado a 35-40 °C.