



SACHER VEGANA

👤 Advanced level

Versión vegana de la clásica tarta Sacher

GALLETA DE CHOCOLATE VEGANO

harina de almendras
Harina de arroz
Sinfonia Vegan Dark DF - fundido a
45 °C
azúcar
VIGOR BAKING
aceite de semillas
agua
sal
Leche vegetal

300g
200g
300g
150g
20g
120g
50g
3g
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
Sinfonia Vegan Dark DF - fundido a
45 °C
crema 100 % vegetal - ligeramente
batida

150g
230g
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	Hierve el agua y el BLITZ mezclados.
<u>BLITZ</u>	300g	Conserva en la nevera durante al menos 4 horas.
Sinfonia Vegan Dark DF	300g	

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.



Extraordinary
made simple.