



SACHER VEGAN

🏠 Livello intermedio

Variante vegana della classica torta Sacher

BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

farina di mandorle
farina di riso
SINFONIA VEGAN DARK DF - fuso a 45°C
zucchero
VIGOR BAKING
olio di semi
acqua
sale
Bevanda vegetale (soia o altro)

300g
200g
300g
150g
20g
120g
50g
3g
450g

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.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

panna interamente vegetale - per la ganache
SINFONIA VEGAN DARK DF - fuso a 45°C
panna interamente vegetale - semi montata

150g
230g
200g

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

GLASSA AL CIOCCOLATO

acqua	150g	Portare a bollore acqua e bliz miscelati insieme.
<u>BLITZ</u>	300g	Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.
SINFONIA VEGAN DARK DF	300g	Conservare la galssa 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 galssa scaldata a 35-40°C.



Extraordinary
made simple.