



SACHER VEGAN

👤 Livello intermedio

Variante vegana della classica torta Sacher

BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

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)

PREPARAZIONE

300g Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
200g Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con
300g foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
150g Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a
20g 180°C.
120g
50g
3g
450g

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

150g Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.
230g Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una
200g mousse morbida.

GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

acqua

BLITZ

SINFONIA VEGAN DARK DF

PREPARAZIONE

150g Portare a bollore acqua e bliz miscelati insieme.

300g Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

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.