

SACHER VEGAN

Variante vegana della classica torta Sacher

BISCOTTO VEGAN AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PREPARAZIONE farina di mandorle 300g Emulsionare il cioccolato insieme all'olio. farina di riso 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. SINFONIA VEGAN DARK DF - fuso a 45°C 150a Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a zucchero 20g 180°C. **VIGOR BAKING** olio di semi 120g 50g acqua sale 3g Bevanda vegetale (soia o altro) 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 ottenre una ganache.

230g Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottendendo 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.

300q Conservare la galssa in frigorifero per almeno 4 ore.

Composizione finale

Realizzare l'inserto 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, aggiumgere l'inserto, livellare il dolce e abbatterlo fino a completo indurimento. Sformare il dolce completamente congelato e glassare con la galssa scaldata a 35-40°C.