



SACHER VEGAN

chef 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 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.
300g 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, aggiungere 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.