



TORTA SACHER (SFRULLA)

🏠 Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA

SFRULLA

uova - temperatura ambiente

acqua

CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g. - sciolto

1.000g

600g

200g

80-100g

200g

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad esclusione del burro e del cacao. Con questi due ingredienti formare una crema, sciogliendo la parte grassa ed aggiungendo il cacao; incorporarla poi delicatamente alla pasta già montata. Depositare la massa montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento tagliare orizzontalmente con precisione la torta formando due strati e farcire con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Infine ricoprire la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE previamente fuso a bagnomaria od in forno a microonde (400-500W) a 30-32°C.