

TORTA SACHER (SFRULLA)

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA

uova - temperatura ambiente acqua

CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g. - sciolto

PREPARAZIONE

1.000g Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad
600g esclusione del burro e del cacao. Con questi due ingredienti formare una
200g crema, sciogliendo la parte grassa ed aggiungendo il cacao; incorporarla poi
80-100g delicatamente alla pasta già montata.
200g 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.