

# TORTA SACHER

🏠 Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICIOCCA

## CAKE AL CACAO

### ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido  
acqua

2kg  
750g  
750g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media velocità.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 centimetro di pasta in tortiere imburrate ed infarinate ,utilizzando un sac a poche e farcire con CONFETTURA EXTRA ALBICIOCCA formando una spirale.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento smodellare e ricoprire tutta la torta con uno strato sottile sempre di CONFETTURA EXTRA ALBICIOCCA e porre in frigorifero per circa un'ora.

Terminare glassando la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 30-32°C.