

TORTA SACHER

TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICIOCCA

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido acqua

PREPARAZIONE

2kg Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media 750g velocità.

750g

Composizione finale

Depositare I centimetro di pasta in tortiere imburrate ed infarinate ,utilizzando un sac a poche e farcire con CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA 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 ALBICOCCA e porre in frigorifero per circa un'ora.

 $\label{thm:concommutation} Terminare\ glass and o\ la\ torta\ con\ CHOCOSMART\ CIOCCOLATO\ fuso\ a\ 30-32^{\circ}C.$