TORTA SACHER

Livello base

TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICIOCCA

CAKE AL CACAO

ALICE'S CHOCO CAKE	2kg	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria foglia per 5 minuti a media velocità.
burro 82% m.g. - morbido	750g	
acqua	750g	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 1 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.
Terminare glassando la torta con CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 30-32°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.