



TORTA SACHER CON SVELTO

chef Livello base

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

zucchero
uova intere - a temperatura ambiente
farina

amido di mais o fecola di patate

SVELTO

VIGOR BAKING

CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

2550g Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio alta per 8-10min.

1800g A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.

250g Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.

200g Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

50g

300g

800g

Composizione finale

Farcire il Pan di Spagna con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Fill the sponge cake with a layer of CONFETTURA DI ALBICOCCA and frost with CHOCOSMART CIOCCOLATO.