



TORTA SACHER CON SVELTO

👤 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
3400g 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.