

TORTA SACHER CON SVELTO

Livello base

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

PAN DI SPAGNA AL CACAO

zucchero	2550g
uova intere - a temperatura ambiente	3400g
farina	1800g
amido di mais o fecola di patate	250g
SVELTO	200g
VIGOR BAKING	50g
CACAO IN POLVERE	300g
burro 82% m.g. - fuso	800g

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio alta per 8-10min.
A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.
Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.
Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.