

TORTA SACHER CON SVELTO

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
zucchero 2550g	Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio
uova intere - a temperatura ambiente 3400g	alta per 8-10min.
farina 1800g	A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.
amido di mais o fecola di patate 250g	Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.
SVELTO 200g	Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.
VIGOR BAKING 50g	
CACAO IN POLVERE 300g	
burro 82% m.g fuso 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.