



SACHER AL LAMPONE

chef Livello intermedio

TORTA CLASSICA

PAN DI SPAGNA SACHER

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - temperatura ambiente

acqua - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

500g Montare IRCA GENOISE CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti a

250g velocità medio-alta.

100g Depositare la pasta in stampi unti ed infarinati.

200g Cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti a seconda del forno utilizzato.

SCIROPPO AL LAMPONE

INGREDIENTI

JOYTOPPING LAMPONE

acqua

PREPARAZIONE

100g Miscelare i due ingredienti.

100g

Composizione finale

Tagliare il pan di spagna sacher in 3 strati.

Bagnare leggermente ogni strato con sciroppo al lampone.

Farcire con la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Sempre con la confettura stuccare la torta sia sopra che sui lati.

Glassare con CHOCOSMART e subito far aderire sul bordo la SCAGLIETTA di cioccolato.

Sempre con il CHOCOSMART, leggermente raffreddato e più denso, eseguire la classica scritta e decorare con TWIST GREEN e CHOCOLATE RASPBERRY di DOBLA.



RICETTA CREATA DA:

ISACCO MARROCCO

PASTICCIERE