



SACHER MODERNA

👤 Livello intermedio

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCA

BISCUIT BROWNIES

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

uova

acqua

burro 82% m.g. - sciolto a bassa temperatura

PREPARAZIONE

- 750g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.
- 170g Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e cuocere a 180°C per 12-15 minuti con valvola chiusa.
- 90g Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.
- 150g Formare dei dischi del diametro di 16 cm.
- Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 300g Scaldare L' acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con
- 45g frusta.
- 45g Colare sul FRUTTIDOR ALBICOCCA e miscelare.
- Versare in stampi tondi del diametro di 16 cm ed altezza 5-6 mm e porre in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64%
panna liquida
panna - semi-montata
latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

300g Preparare una ganache con RENO CONCERTO FONDENTE 64% e la panna
200g liquida scaldata leggermente in microonde.
300g Montare i 300 g di panna con LILLY NEUTRO e latte fino ad una consistenza
40g semi-montata.
40g Quando la ganache è a 40°C aggiungere in 2 volte la panna stabilizzata e
miscelare delicatamente.

Composizione finale

Stendere un velo di PRALIN DELICRISP NOIR su tutti i dischi di brownies.

Porre sul fondo di cerchi di acciaio diametro 18 cm h 4cm rivestiti di acetato, il brownie croccante.

Versare la mousse al cioccolato fino a metà stampo.

Inserire il disco di gelificato all'albicocca ed un altro disco di brownies croccante .

Chiudere con la mousse e porre in abbattitore.

Scaldare MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE a 45-50°C senza inglobare aria e ricoprire la torta.

Decorare con dischi di cioccolato al latte di diverse grandezze.