

SACHER MODERNA

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCA

BISCUIT BROWNIES

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

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

750g

170g

90g

150g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.

Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e cuocere a 180°C per 12-15 minuti con valvola chiusa.

Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento. Formare dei dischi del diametro di 16 cm. Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

FRUTTIDOR ALBICOCCA

acqua
LILLY NEUTRO

300g

45g

45g

Scaldare l'acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

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

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

300g
200g
300g
40g
40g

Preparare una ganache con RENO CONCERTO FONDENTE 64% e la panna liquida scaldata leggermente in microonde.
Montare i 300 g di panna con LILLY NEUTRO e latte fino ad una consistenza semi-montata.
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.



Extraordinary
made simple.