

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

170g media velocità.

90g Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e

150q 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

300g Scaldare L'acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con

45a frusta.

45a 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% 300g panna liquida 200g

panna - semi-montata latte 3.5% m.g. LILLY NEUTRO

300g

40g PREPARAZIONE

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 acciao diametro 8 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.