



# SACHER MODERNA

chef 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 Miscolare 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.  
150g 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 Scaldata 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.