



TORTA SACHER (SFRULLA CHOC)

chef Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova - temperatura ambiente

acqua

burro 82% m.g. - sciolto

PREPARAZIONE

1.000g Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti, ad

600g esclusione del burro che verrà aggiunto a filo una volta che la massa

100g montata sarà pronta.

150-200g Depositare la massa montata negli stampi ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.

Composizione finale

Una volta raffreddata la torta, tagliare a metà e farcire la con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto a 30-32°C.

La torta SACHER originale non è inzuppata ma se la clientela lo richiede, bagnare leggermente con bagna al rhum.