



TORTA SACHER (SFRULLA CHOC)

👤 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 rum.