



# SACHER À PORTER

chef Livello base

MONOPORZIONE DA PASSEGGIO

## IMPASTO SACHER

### INGREDIENTI

#### ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido

acqua

farina di mandorle

### PREPARAZIONE

2000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5

750g minuti a media velocità.

750g

300g

## Composizione finale

Riempire per 1/3 gli stampi in silicone da steccato con l'impasto sacher.

Utilizzando una sac à poche farcire l'interno con CONFETTURA D'ALBICOCCA.

Coprire la farcitura con un ulteriore 1/3 di impasto sacher e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento, smodellare e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Decorare a piacere.



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE