



SACHER WHITE

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

BISCOTTO SACHER BIANCO

ALICE'S CAKE

burro 82% m.g. - da montare con
ALICE'S CAKE

acqua - da montare con ALICE'S CAKE
farina di mandorle - da montare con
ALICE'S CAKE

burro 82% m.g. - per la ganache
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

1000g

500g

400g

300g

100g

200g

Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.

In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per 5 minuti.

Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco.

Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per 15 minuti circa.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido

acqua

LILLY NEUTRO

500g

125g

125g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immersione.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -
fuso a 45 C°

panna 35% m.g. - per la ganache

panna 35% m.g. - da montare

acqua

LILLY NEUTRO

600g

300g

700g

70g

70g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscotto sacher bianco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.



Extraordinary
made simple.