

SACHER À PORTER

MONOPORZIONE DA PASSEGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO SACHER

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 750	
ACQUA	g 750	
FARINA DI MANDORLE	g 300	
FARCITURA		
INGREDIENTI		
CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.	
COPERTURA		
INGREDIENTI		
CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C	Q.B.	



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 PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE. PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE