



TORTA SACHER CON SVELTO

RICETTA PER IL TRADIZIONALE DOLCE VIENNESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

- ZUCCHERO
- UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE
- FARINA
- AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE
- SVELTO
- VIGOR BAKING
- CACAO IN POLVERE
- BURRO 82% M.G. - FUSO

- g 2550
- g 3400
- g 1800
- g 250
- g 200
- g 50
- g 300
- g 800

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria a velocità medio alta per 8-10min.
A fine montata incorporare a mano delicatamente il burro.
Riempire per 2/3 delle tortiere previamente unte e infarinate.
Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

- CONFETTURA ALBICOCCA
- Q.B.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

- CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C
- Q.B.



COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il Pan di Spagna con uno strato di CONFETTURA DI ALBICOCCA e glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO.

Fill the sponge cake with a layer of CONFETTURA DI ALBICOCCA and frost with CHOCOSMART CIOCCOLATO.