



SACHER BIANCA



INGREDIENTI

Ingredienti

• Ocoa	300 gr
• Burro	170 gr
• Tuorli	225 gr
• Latte	40 gr
• Albumi	340 gr
• Zucchero	260 gr
• Farina	170 gr
• Cacao Extra Brute	40 gr
• Baking	5 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Fondere il cioccolato con il burro a 45-50°C.

Versare sul composto di tuorli, zucchero, latte ed emulsionare.

A parte montare gli albumi con lo zucchero ed unire al primo composto.

Incorporare a mano la farina setacciata con il cacao ed il baking.

In una tortiera di diametro 16 cm, versare uno strato di composto sacher di circa 125 gr. In seguito posizionare un disco di Strafutta mango e yuzu del diametro di circa 14 cm. Infine colare gli ultimi 125 gr di composto sacher.

Cuocere a 180°C per 15 minuti (250g di composto su tortiera diametro 16 cm).

Glassatura

Dopo la cottura glassare la sacher con crema con cioccolato W2, riscaldata precedentemente intorno ai 35°C.