



## SACHER MOUSSE

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

#### PREPARAZIONE

g 1000

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta per 7-8 minuti alla massima velocità.

g 1200

In una teglia 60x40cm con carta da forno, stendere 450g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

#### AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.
- Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit al cioccolato in congelatore ben coperti.

## GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

---

### INGREDIENTI

SUCCO ALBICOCCA - (40% MINIMO DI FRUTTA)

g 250

LILLY NEUTRO

g 50

### PREPARAZIONE

Scaldare la polpa di frutta a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY

NEUTRO miscelando con frusta.

Versare la miscela negli appositi stampi di silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento.

### AVVERTENZE:

- Aggiungere zucchero a velo qualora si ritenga necessario.

- Se si utilizza una purea di frutta al 100%, aggiungere 50g di acqua.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1000

ACQUA

g 300

### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta, fino ad avere una consistenza morbida.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

Q.B.

### PREPARAZIONE

Foderare dei cerchi (altezza 5-7 mm) con PRALIN DELICRISP NOIR e porre in congelatore per almeno 10 minuti.

## GLASSA AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45-50°C IN MICROONDE

### PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare il MIRROR CIOCCOLATO in microonde a 45-50°C.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

Q.B.

CRUNCHY BEADS WHITE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Stampare un disco di biscuit al cioccolato e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi.

Depositarvi un disco di inserto croccante ancora congelato e formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 1cm.

Far aderire alla mousse il gelificato all'albicocca, precedentemente preparato, e riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato.

Lisciare con spatola e porre in congelatore.

Dopo completo congelamento, sformare dal cerchio d'acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Realizzare sulla superficie una S con MIRROR CIOCCOLATO e completare la decorazione con CRUNCHY BEADS WHITE ed altre decorazioni di cioccolato.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta del biscuit al cioccolato è possibile sostituire SFRULLA CHOC con IRCA GENOISE CHOC.