GÂTEAU SACHER

Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

1000 g. Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO - LP1X

Ingrédients

Préparation

Versare il preparato per torta al cioccolato in una planetaria con le uova e l'acqua e montare a velocità media per 5 minuti. Versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata del diametro di 28 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per circa 45 minuti. Sfornare la torta e una volta raffreddata tagliarla in due dischi e farcirla con la confettura. Scaldare la crema ganache e ricoprire la torta. Farla raffreddare in frigo e servirla.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)