TORTA SACHER



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

400 g Ganache al cioccolato

q.b. Acqua

q.b. Uova

500 g confettura albicocca

Procedimento

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
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)