

# Sacher Torte Creative

## COMPOSITION

- 1 - Biscuit créatif Sacher torte
- 2 - Pâte de fruit abricot/passion
- 3 - Ganache
- 4 - Enrobage chocolat

### Biscuit créatif Sacher

#### Ingrédients

Œufs entiers	900 g
Sucre cristallisé	675 g
<b>Belcolade Noir Selection 55% CT</b>	600 g
Beurre	600 g
Farine de blé	100 g

#### Méthode

Recette pour 1 cadre 60X40cm  
Fouetter les œufs et le sucre pendant 5mn à grande vitesse.  
Versez dans le batteur le chocolat fondu et la crème à 40C.  
Incorporer la farine.  
Verser dans un cadre de 60X40cm

Cuire 25 minutes

Type de four : Sol

Température du haut : 200°C

Température du bas : 200°C

### Pâte de fruit abricot-citron

#### Ingrédients

<b>Strafruit Abricot PatisFrance</b>	175 g
<b>Strafruit Passion PatisFrance</b>	175 g
Sucre cristallisé	35 g
<b>Pectine jaune</b>	9 g
Sucre cristallisé	350 g
Glucose	75 g
<b>Acide citrique</b>	3 g
Eau	6 g

#### Méthode

Mélangez la pectine jaune et les 35 gr de sucre.  
Mélanger l'acide citrique et l'eau  
Dans une casserole commencez à chauffer à 50C les Starfruits passion, l'abricot, le sucre et le glucose et incorporez le mélange pectine et sucre.  
Cuire à 106 C et verser immédiatement l'acide citrique et l'eau chauffé à 50C.  
Verser une épaisseur de 0,5 cm sur un silpat propre dans un cadre de 60X40cm.  
Laisser prendre

### Ganache

#### Ingrédients

Crème 35%	196 g
-----------	-------

Sucre inverti	88 g
Glucose	64 g
Sorbitol poudre	54 g
<b>Belcolade Noir Origins Ecuador 71%</b>	468 g
Beurre	30 g

### Méthode

Recette pour 1 cadre 60X40cm  
 Réchauffer la crème, le sucre inverti, le glucose et le sorbitol à 80°C  
 Verser le chocolat  
 Utiliser un mixeur plongeant pour une bonne émulsion, ajouter le beurre en même temps.

## Enrobage chocolat

### Ingrédients

<b>Belcolade Noir Selection 55% CT</b>	500 g
Huile de Canola	50 g

### Méthode

Ajoutez l'huile dans le chocolat tempéré et trempez-y la barre de chocolat coupé.

## ASSEMBLAGE

Faites cuire et refroidir le biscuit.

Préparez la pâte de fruits et laissez-la prendre.

Versez la ganache encore souple sur le dessus de la pâte de fruits et pressez le biscuit par-dessus immédiatement.

Laissez prendre à 16°C toute la nuit.

Découpez 10x3 cm et trempez-les dans le chocolat de couverture.

Tremper la barre côté pâte de fruit dans le sucre cristal.