

Sacher Torte

Bien-Être



Biscuit Chocolat

200 g Méthode de travail

Ingrédients

**Puratos Préparation Pour Génoise
Gen'Mix PatisFrance**

400 g

Belcolade Cacao-Poudre Caca-Trace

63 g

Amandes Poudres PatisFrance

160 g

Œufs Entiers

525 g

Eau

150 g

**Belcolade Selection Pur Amer 73%
Cacao-Trace**

145 g

Huile de Tournesol

140 g

Mélanger au fouet tous les ingrédients (sauf l'huile et le chocolat) dans un bol pendant 5 min à vitesse moyenne. Fondre le Belcolade Selection Noir 73% Cacao-Trace à 40°C et mélanger avec l'huile.

Ajouter l'huile et le chocolat au premier mélange d'ingrédients, et mélanger à nouveau à basse vitesse jusqu'à obtenir une texture homogène.

Verser 200 g dans un cercle de 16 cm et cuire jusqu'à atteindre une température interne de 92 à 95°C.

Fourrage Abricot

200 g Méthode de travail

Ingrédients

**Fourrage Puratos Topfil Finest Abricot
70%**

500 g

Pocher le fourrage entre 2 couches de biscuit.

Enrobage

120 g Méthode de travail

Ingrédients

**Belcolade Selection Noir 55% Cacao-
Trace**

600 g

Crème UHT 35% Patiscrem

250 g

Lait Entier

250 g

Glucose

100 g

Porter à ébullition la Patiscrem, la crème et le glucose et verser sur le chocolat.

Utiliser un mixeur plongeant pour mélanger la ganache afin de la rendre homogène.

Couvrir le gâteau avec la ganache lorsqu'elle est à environ 30-32°C.

MONTAGE

Une fois cuit et refroidi, couper le Sacher en 3 disques. Étaler 100 g de garniture fourrage abricot entre les couches de biscuit au chocolat. Enrober le gâteau avec un peu de glaçage au chocolat préalablement réchauffé pour éviter les bulles d'air lors du glaçage final. Décorer le gâteau avec de la ganache et des morceaux de fruits secs.