

# Sacher Torte

## Classique



### Biscuit Chocolat

200 g Méthode de travail

Ingrédients

**Préparation Pour Génoise** 400 g

**Gen'Mix PatisFrance**

**Belcolade Cacao-Poudre** 63 g

**Cacao-Trace**

**Amandes Rapées PatisFrance** 160 g

**Œufs Entiers** 525 g

Eau 150 g

Huile de Tournesol 140 g

**Belcolade Selection Noir 55%** 145 g

**Cacao-Trace**

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 55% 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 de préparation dans un cercle de 16 cm et cuire à 220°C pendant 7 à 8 min.

### Fourrage

100 g Méthode de travail

Ingrédients

**Fourrage Abricot PatisFrance** 500 g

Pocher le fourrage abricot entre deux couches de gâteau.

### Enrobage Mat

120 g Méthode de travail

Ingrédients

**Sirop de Glucose PatisFrance** 120 g

**Crème UHT 35% Patiscrem** 1 500 g

Eau 150 g

Sucre 210 g

**Gianduja Noir PatisFrance** 1 332 g

**Belcolade Selection Noir 65%** 750 g

**Cacao-Trace**

Huile 160 g

Porter à ébullition le glucose, l'eau, le sucre et la crème.

Verser la préparation sur le chocolat et le gianduja.

Mixer le tout avec l'huile.

Stocker au réfrigérateur et utiliser à 40°C.

## **MONTAGE**

Une fois cuit et refroidi, couper le biscuit en deux. Étaler 100 g de garniture à l'abricot entre les deux couches de Sacher. Enrober le gâteau avec un peu de glaçage au chocolat préalablement réchauffé pour éviter les bulles d'air lors du glaçage final.