

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.