

Sacher Torte

Créative



Gâteau Chiffon

5 g Méthode de travail

Ingrédients

Puratos Préparation Pour Génoise Tegral Chiffon Cake	500 g
Belcolade Cacao-Poudre Caca-Trace	50 g
Œufs Entiers	500 g
Eau	125 g
Sucre	38 g
Huile de Tournesol	100 g

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile pendant 7 min à haute vitesse. Ajouter l'huile et mélanger pendant 1 min à basse vitesse.

Verser 600 g de pâte sur une plaque de 60 cm x 40 cm et l'étaler uniformément.

Cuire à 200°C pendant 18 min.

Après la cuisson, utiliser un emporte-pièce en forme de cœur pour découper le gâteau.

Fouillage Caramel

3 g Méthode de travail

Ingrédients

Fouillage Caramel Beurre Salé PatisFrance	50 g
--	------

Pocher 3 g de fouillage dans un petit moule en forme de disque puis congeler.

Fouillage Abricot

20 g Méthode de travail

Ingrédients

Fouillage Puratos Topfil Abricot 70%	200 g
---	-------

Pocher 20 g dans un petit moule en forme de cœur et mettre le caramel congelé au milieu de la garniture à l'abricot. Congeler.

Mousse Au Chocolat Noir

45 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem (1)	156 g
Glucose	28 g
Lait Entier	156 g
Belcolade Origins Pérou Noir 64%	321 g
Crème UHT 35% Patiscrem (2)	339 g

Porter la crème (1), le glucose et le lait à ébullition, et verser sur le Belcolade Origins Noir Pérou, puis mélanger.

À 40°C, ajouter la Patiscrem (2) montée.

Pocher la mousse dans le moule en silicone en forme de cœur.

MONTAGE

Pocher la mousse au chocolat noir dans le moule et insérer la garniture d'abricot congelée au milieu de la mousse. Placer le disque de chiffon cake en forme de cœur sur le dessus de la mousse. Congeler la mousse, et une fois prise, la démouler. Tremper les entremets congelés dans un mélange de **chocolat Belcolade blanc 34% CT** (100 g) et d'huile (20 g) à 35°C-40°C. Pulvériser le beurre de cacao coloré sur la mousse et décorer avec du chocolat en forme de feuille.