

Sacher Torte

Durable



Biscuit Chocolat VG

200 g Méthode de travail

Ingrédients

Préparation Pour Moelleux Tegral

Biscuit Moelleux PatisFrance

460 g

Belcolade Cacao-Poudre Caca-Trace

50 g

Amande Poudre PatisFrance

50 g

Eau

235 g

Huile de Colza

110 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 4 min à la feuille.

Verser 200 g dans un cercle de 16 cm et cuire pendant 12 min à 170°C.

Fourrage Abricot

100 g Méthode de travail

Ingrédients

Fourrage Abricot PatisFrance

500 g

Pocher le fourrage entre 2 couches de biscuit chocolat.

Enrobage

120 g Méthode de travail

Ingrédients

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace

600 g

Puratos Garniture Végétale Ambiante

250 g

Boisson de Soja

250 g

Glucose

100 g

Porter à ébullition l'Ambiante, la boisson de soja 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 biscuit au chocolat en 2. Étaler 100 g de fourrage abricot entre les 2 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.

Décorer le gâteau avec du cacao en poudre et de petites cabosses de cacao en chocolat.