

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Torta Sacher con Mandorle

È una miscela per preparare l'impasto della torta sacher, nel rispetto della tradizione Viennese, a base di farina di mandorla e cacao di prima qualità. Si distingue per il sapore delicato e la struttura regolare. Per la completa preparazione della torta è necessario procurarsi a parte la farcitura di albicocca e la copertura fondente.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **mandorle** (12,5%), cacao in polvere 22/24, amido di riso, **latte** scremato in polvere, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	125	250	500
Burro/Olio di semi	60	125	250
Acqua	40-45	80-90	160-180
Passata di albicocca	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Copertura di cioccolato	Q.B.	Q.B.	Q.B.

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Montare insieme gli ingredienti (escluso passata e copertura) con il frustino elettrico (oppure in planetaria attrezzata con la frusta) fino ad ottenere una buona montata (il colore della massa cambierà fino a diventare beige). Versare la massa così ottenuta nella tortiera precedentemente imburrata (o spruzzata con lo staccante spray). Cuocere in forno ad una temperatura di circa 170-180°C. A cottura avvenuta, lasciare raffreddare, tagliare trasversalmente in modo da ottenere due dischi di pari altezza, spalmare nel mezzo con marmellata o passata di albicocche. Unire le due metà, glassare con copertura per sacher. Decorare infine con scritte di cioccolato.

**N.B.** Con l'olio, lo sviluppo in forno è più consistente.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1673 kJ (398 kCal)
GRASSI	10,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,8 g
CARBOIDRATI	68,3 g
di cui zuccheri	38,9 g
FIBRE	5,0 g
PROTEINE	7,7 g
SALE	0,36 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060