

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere 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, polveri lievitanti (difosfato tetra- e disodico, carbonato acido di sodio), **latte** scremato in polvere, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), amido di **frumento**, aromi, colorante (beta-carotene).

Il prodotto potrebbe contenere tracce di uova, soia e sesamo utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	125	250	500
Burro	60	125	250
Latte Scremato	45	90	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 imburata (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 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.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1664 Kj 401 Kcal
Grassi	9,9 g
- di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	67,9 g
- di cui zuccheri	38,4 g
Fibre	5,2 g
Proteine	8,7 g
Sale	0,76 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

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## **Dolci&Pani**

[info@dolciepani.it](mailto:info@dolciepani.it) - [www.dolciepani.it](http://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