



TORTA SACHER DI LUCA MONTERSINO

Ingredienti

INGREDIENTI PER 2 TORTE

Per la gelè di albicocche da forno

335 Gr. albicocche in purea
135 Gr. zucchero semolato
5 Gr. agar agar
25 Gr. destrosio
1 Gr. acido citrico in polvere

Per il composto sacher

165 Gr. marzapane al 35% di mandorle
35 Gr. zucchero semolato
80 Gr. uova tuorlo
55 Gr. uova intere
100 Gr. uova albume
50 Gr. zucchero semolato
40 Gr. farina 360 w
20 Gr. cacao amaro in polvere
35 Gr. massa di cacao
40 Gr. burro

Per la bavarese ai due cioccolati e mandorle

180 Gr. Latte intero
80 Gr. uova tuorlo
60 Gr. zucchero semolato
100 Gr. cioccolato al latte
70 Gr. cioccolato fondente al 70% di cacao
70 Gr. Mandorle in pasta (liquido)
7 Gr. gelatina in polvere
500 Gr. panna al 35% di materia grassa

Per la ganache da glassaggio all'amaretto

200 Gr. panna al 35% di materia grassa
165 Gr. cioccolato al latte
65 Gr. Cioccolato fondente al 67% di cacao
35 Gr. sciroppo di glucosio
2 Gr. agar agar
10 Gr. liquore all'amaretto

Per la finitura

200 Gr. albicocche candite
200 Gr. cioccolato bianco
10 Gr. burro di cacao giallo
10 Gr. burro di cacao spray color cacao
150 Gr. gelatina neutra a freddo

Procedimento

Per la gelè di albicocche: disperdere a freddo l'agar in metà polpa di albicocche. Portare a bollore, unire lo zucchero semolato, il destrosio e il resto della polpa di albicocche; mescolare bene in modo che si sciolgano gli zuccheri, quindi unire l'acido citrico. Colare in 2 anelli da 14 ed abbattere in negativo.

Per il composto sacher

Mettere in una caraffa il marzapane, lo zucchero semolato, il tuorlo d'uovo, le uova intere e mixare molto bene con un mixer ad immersione. A parte montare l'albume d'uovo con la dose più grande di zucchero semolato. Setacciare la farina con il cacao.

Fondere la massa di cacao a microonde ed unirvi il burro fuso. A questo punto miscelare dal basso verso l'alto la montata di albumi con l'emulsione al marzapane. Unire a pioggia le polveri e completare con la massa unita al burro. Colare 180 grammi di composto ciascun anello da 14 (sempre 2), cospargere di albicocche

sciropate ed infornare a 180° per circa 20 minuti.

Per la bavarese ai due cioccolati e mandorle

Con latte, tuorli e zucchero fare una crema inglese a 85°, unire il cioccolato al latte, quello fondente e la gelatina ed emulsionare bene unendo infine la pasta di mandorle liquida.

Raffreddare a 4° quindi unire la panna liquida e montare fino a consistenza mousse.

Per la ganache da glassaggio

Disperdere a freddo l'agar nella panna, portare a bollore quindi unire lo sciroppo di glucosio e fuori dal fuoco i due cioccolati e il liquore all'amaretto mixando bene. Tenere da parte.

Per il montaggio della torta

Al fondo dei due anelli da 18 cm inserire il biscotto sacher, uno strato di bavarese di 1 cm, la gelè di albicocche, ancora bavarese fino a bordo stampo. Lisciare bene la superficie, quindi con un sac a poche munito di bocchetta numero 8 formare una spirale con la mousse. Abbattere in negativo, smodellare dallo stampo, quindi spruzzare con il burro di cacao spray e negli spazi della spirale colare la glassa all'amaretto. Lasciar rapprendere la glassa quindi lucidarla con la gelatina neutra. Decorare il bordo con una fascia di cioccolato bianco colorato di burro di cacao giallo e il centro della torta con degli spicchi di albicocca fiammeggiati e lucidati.