Idea di Sacher Torte

28 Aprile 2022

1. Mousse al cioccolato fondente
2. Gelatina di confettura all'albicocca
3. Sablée al cacao (versione con / senza glutine)
4. Marquise al cacao
5. Glassa a specchio al cacao
6. Decoro
7. Composizione finale

© Davide Selogna Consulting Srls

Materiali e utensili

(per una creazione da 18 cm di diametro - 6/8 porzioni)

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
Ciotole di varie misure
Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 l)
1 colino o passino
Frullatore a immersione
1 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Uno stampo in silicone da 18 cm di diametro (Torta principale)
Uno stampo in silicone da 16 cm di diametro (Inserto)

Per la mousse al cioccolato fondente

Ingredienti

375 gr di panna semimontata
190 gr di latte intero
270 gr di cioccolato fondente 55/60%
8 gr di gelatina animale (160 bloom)
40 gr di acqua fredda per idratare la gelatina

Idratate la gelatina con la propria acqua.In un pentolino versate il latte e portatelo a ebollizione. Versate il latte bollente sopra la cioccolata tritata che nel giro di qualche secondo si scioglierà. Unite la gelatina al composto e mixate con un frullatore a immersione. Quando il tutto sarà arrivato alla temperatura di circa 35/40 °C unite in 2/3 volte la panna semimontata e utilizzate al bisogno.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per la gelatina di confettura all’albicocca

Ingredienti

250 gr di confettura di albicocche (meglio se extra)
½ bacca di vaniglia (semini interni)
5 gr di gelatina animale (160 Bloom)
25 gr di acqua fredda per idratare la gelatina

Idratate la gelatina con la propria acqua. Scaldate la confettura e aggiungetevi la vaniglia e, in seguito, la gelatina idratata. Utilizzate al bisogno.

Per la frolla sablée al cacao (versione con glutine)

Ingredienti

125 gr farina 00 debole
95 gr burro morbido
50 gr zucchero a velo
10 gr di uova
12 gr di tuorlo d’uovo
1 gr di sale
15 gr di cacao amaro

Setacciate la farina e il cacao insieme. In una ciotola (oppure nella ciotola della planetaria) inserite il burro, il sale, lo zucchero a velo e montate il tutto creando una crema. Unite quindi le uova e fatele amalgamare. Unite successivamente la farina e il cacao in 3/4 volte, mescolate bene, quindi compattate la frolla. Infine fate riposare la sablée per almeno 30 minuti in frigorifero e utilizzatela al bisogno.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per la frolla sablée al cacao (versione senza glutine)

Ingredienti

145 gr farina di riso
80 gr burro morbido
40 gr zucchero a velo
25 gr di uova
10 gr di tuorlo d'uovo
1 gr di sale
10 gr di cacao amaro

Setacciate la farina e il cacao insieme. In una ciotola (oppure nella ciotola della planetaria) inserite il burro, il sale, lo zucchero a velo e montate il tutto creando una crema. Unite quindi le uova e fatele amalgamare. Unite successivamente la farina e il cacao in 3/4 volte, mescolate bene, quindi compattate la frolla. Infine fate riposare la sablée per almeno 30 minuti in frigorifero e utilizzatela al bisogno.

Per la marquise al cacao

Ingredienti

68 gr di tuorlo
23 gr di zucchero a velo (1° montata)
173 gr di albume d'uovo
150 gr di zucchero a velo (2° montata)
68 gr di cacao in polvere
23 gr di fecola di patate

Inserite gli albumi in planetaria insieme allo zucchero e montate bene il tutto. Procedete con la seconda montata. Inserite i tuorli in planetaria con zucchero e montate il tutto.
Successivamente unite le due montate (albumi e tuorli). Setacciate il cacao e la fecola insieme e unitelo al composto precedente in 2 /3 volte. Versate la marquise sopra la leccarda, uniformate il tutto e procedete alla cottura. Utilizzate al bisogno.

Cuocete a 170/180 °C per circa 10/15 minuti.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per la glassa a specchio al cacao

Ingredienti

120 gr di panna fresca
65 gr di cacao amaro
55 gr di acqua
12 gr di gelatina in fogli (160 Bloom)
60 gr di acqua per idratare la gelatina
160 gr di zucchero semolato

Idratate la gelatina nella propria acqua. In un pentolino inserite l'acqua, la panna e lo zucchero e portate il tutto a 103 °C. A parte setacciate il cacao amaro e inseritelo nel precedente composto (mescolando con delicatezza tramite una marisa - leccapentole. evitate la frusta per non incorporare aria). Inserite la gelatina idratata. Versate, sempre con delicatezza in una caraffa/brocca e mixate il tutto con il minipimer a immersione. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno 8/10 ore. Utilizzate la glassa scaldandola a microonde alla temperatura di 33/35 °C.

Per il decoro

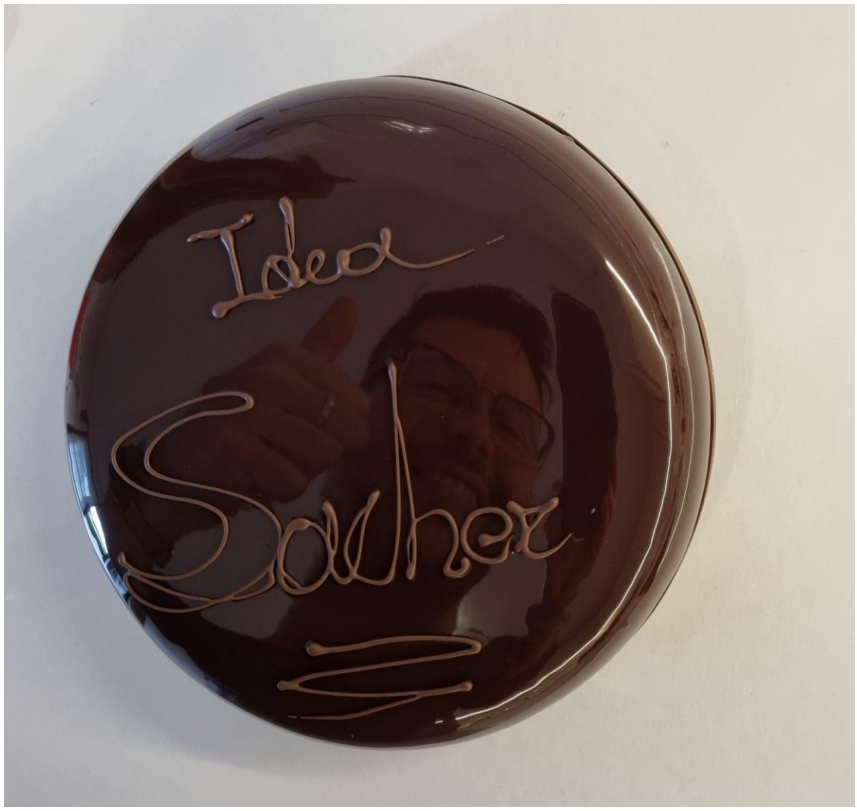
Ingredienti

Girotorta in cioccolato temperato (facoltativo)
Cioccolato fuso per la scritta "Sacher"

Composizione finale

Stendete la frolla, coppate un disco di circa 16/17 cm e cuocetelo. Coppate 2 (o 3 se volete creare un inserto a più strati). dischi di marquise, della dimensione dello stampo di silicone da inserto (nel mio caso 16 cm). Inserite un disco nello stampo e versatevi la gelatina di confettura. Congelate il tutto.
Versate metà della mousse nello stampo in silicone principale (nel mio caso 18 cm), posizionate in congelatore 10 minuti a rapprendere e, successivamente inserite l'inserto, coprite con la restante mousse e chiudete con il disco di frolla Sablée. Congelate il tutto. Scaldate la glassa al cacao preparandovi al glassaggio (posizionate la torta congelata sopra una griglietta, assicurandovi di aver messo della carta forno sotto, al fine di raccogliere la glassa in eccesso). Glassate la creazione.
Decorate a piacere: girotorta e scritta "Sacher" nel mio caso.

© Davide Selogna Consulting Srls



Qui trovi Idea di Sacher Torte sul mio sito:
https://davideselogna.it/idea-di-sacher-torte/

© Davide Selogna Consulting Srls

Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.

Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB**: segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "Davide Selogna - La Famiglia" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "Davide Selogna - News" con tips in anteprima
- Instagram

💕 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/

🤩 **Qui trovi tutti i miei corsi online**

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?
✅ Clicca qui e accedi subito ai video!!

© Davide Selogna Consulting Srls