



Sacher... in crosta

19 e 20 Dicembre 2022

1. Pasta frolla sablée al cacao
2. Marquise al cacao
3. Cremoso al doppio cioccolato (prima dose)
4. Cremoso al doppio cioccolato (seconda dose)
5. Decoro e ulteriori ingredienti
6. Composizione finale



Strumenti

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

Cucchiari
Marisa/leccapentole
Frusta
Caraffa/brocca
Ciotole di varie misure
Setaccio
Pennello da cucina
Spatola
Mattarello
Termometro
Sac à poche con bocchetta a piacere
Carta da forno
Anello microforato diametro 18 cm, altezza 3,5 cm (o tortiera)
Tappetino microforato (facoltativo)
Pentolini medi (devono contenere almeno ½ litro)
Microonde/bagnomaria
Minipimer/frullatore a immersione
Planetaria/frullino elettrico

Pasta frolla sablée al cacao

Ingredienti

125 gr di farina 00 debole
70 gr di burro freddo
50 gr di zucchero a velo
10 gr di uova
12 gr di tuorlo
1 gr di sale
15 gr di cacao amaro in polvere

In una ciotola (oppure nella ciotola della planetaria munita di gancio foglia) inserite il burro freddo, il sale, la farina, il cacao e sabbiare il tutto. Unite quindi lo zucchero a velo, le uova, il tuorlo e fateli amalgamare. Compattate poi la frolla e stendetela tra 2 fogli di carta da forno a circa 3 mm di altezza.

Infine fate riposare la sablée in frigorifero per almeno 30 minuti.



Marquise al cacao

Ingredienti

115 gr di albume
100 gr di zucchero a velo (1° montata)
45 gr di tuorlo
15 gr di zucchero a velo (2° montata)
45 gr di cacao amaro in polvere
15 gr di fecola di patate

Inserite l'albume in planetaria insieme allo zucchero e montate il tutto. Procedete ora con la seconda montata: inserite il tuorlo in planetaria con lo zucchero e montate il tutto. Successivamente unite le due montate. Setacciate quindi il cacao e la fecola insieme e uniteli al composto precedente in 2/3 volte. Versate la marquise sopra la placca da forno rivestita con un foglio di carta da forno, livellatela e cuocetela immediatamente in forno preriscaldato, statico/ventilato a 165/170°C per 10/12 minuti.

Cre moso al doppio cioccolato (prima dose)

Ingredienti

75 gr di panna fresca
75 gr di latte intero
30 gr di tuorlo
15 gr di zucchero semolato
30 gr di cioccolato al latte
50 gr di cioccolato fondente

Inserite il cioccolato in una caraffa. In un pentolino inserite e mescolate lo zucchero con il tuorlo, poi aggiungete il latte, la panna e portateli 80/82°C. Versate il composto sopra il cioccolato ed emulsionate il tutto con un minipimer (frullatore a immersione). Infine fate cristallizzare il cremoso in frigorifero per 6/7 ore.



Cremoso al doppio cioccolato (seconda dose)

Ingredienti

75 gr di panna fresca
75 gr di latte intero
30 gr di tuorlo
15 gr di zucchero semolato
30 gr di cioccolato al latte
50 gr di cioccolato fondente

Inserite il cioccolato in una caraffa. In un pentolino inserite e mescolate lo zucchero con il tuorlo, poi aggiungete il latte, la panna e portateli 80/82°C. Versate il composto sopra il cioccolato ed emulsionate il tutto con un minipimer (frullatore a immersione). Infine fate cristallizzare il cremoso in frigorifero per 6/7 ore.

Decoro e ulteriori ingredienti

300/400 gr di confettura di albicocca
cacao amaro in polvere
decori in cioccolato temperato (facoltativi)
girotorta in cioccolato temperato (facoltativo)

Composizione finale

Cuocete la frolla nel ring microforato. A questo punto inserite sul fondo del guscio di frolla uno strato di confettura di albicocche, uno di marquise al cacao, ancora confettura e infine un altro strato di marquise. Terminate il tutto versando la seconda dose di cremoso al doppio cioccolato e posizionate in frigorifero per circa 5/6 ore. Nel frattempo posizionate in frigorifero anche il restante cremoso (la prima dose), così da farlo rapprendere e utilizzarlo come decorazione. Infine decorate con dei decori in cioccolato, un girotorta in cioccolato e degli spuntoni di cremoso al doppio cioccolato sulla superficie della torta (il decoro è tutto a piacere).

D



Qui trovi Sacher... in crosta: <https://davideselogna.it/sacherincrosta/>



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** [“Solo Pasticceria by Davide Selogna”](#) dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Profilo [Instagram](#) con tanti divertenti retroscena di corsi, registrazioni e info speciali di pasticceria
- Canale **Telegram** [“Davide Selogna - News”](#) con tips in anteprima

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

Qui trovi **SOLO PASTICCERIA**, la mia Academy online di pasticceria