

TIPO SACHER CON GRAN CAKE

Ingredienti

Gran Cake Faridea	1000 g	
Olio di semi	300 g	30%
Uova intere	300 g	30%
Acqua	70 g	7%
Cioccolato fuso	150 g	15%
Cacao amaro in polvere	40 g	4%

Procedimento

Impastare (con frusta) a media velocità il mix minuetto con l'olio le uova e l'acqua fino a farlo montare; una volta montato aggiungere il cioccolato ed il cacao miscelando a mano con un mestolo (dal basso verso l'alto);

colare negli appositi stampi tondi in alluminio (preventivamente imburattati e sfarinati);

cuocere a 180-200 °C per il tempo necessario (secondo pezzatura);

lasciare raffreddare.

Una volta raffreddato il prodotto tagliarlo a metà e distribuire una bagna a piacere ed uno strato di confettura all'albicocca.

Sciogliere a bagnomaria del cioccolato (surrogato) mescolando spesso. Colare il cioccolato fuso sulla torta e distribuirlo tramite spatola.

Mettere il tutto subito in frigorifero per far raffreddare. Poi si potrà effettuare la decorazione classica



Storie di farina

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA - Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) Italia - www.agugiarofigna.com

Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 | **Curtarolo** (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611

I diritti relativi ai testi e modalità delle preparazioni e le eventuali foto contenute nella presente ricetta sono di esclusiva proprietà di Agugiario&Figna e Molini Fagioli e, pertanto, sono protetti dalla legge sul diritto di Autore n.633/1941 e successive modifiche.