

Tourte Sacher

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 12 cm Ø

N° RECETTE TO30017

Biscuit Chocolat avec Maracaibo 65%.

530 g beurre
530 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
370 g jaune d'œuf frais
600 g blanc d'œuf frais
530 g sucre
530 g farine blanche type 400
66 g Cacao powder 20-22%, cacao
en poudre
6.6 g poudre à lever

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit
crémeux. Chauffer la couverture à 35°C et
l'ajouter, bien mélanger. Ajouter peu à
peu les jaunes d'œufs et battre. Battre les
blancs d'œufs en neige avec le sucre.
Tamiser ensemble la farine, la poudre de
cacao et la poudre à lever et les
incorporer à la masse au beurre avec les
blancs en neige.

Glaçage Chocolat Maracaibo 65% avec fondant

400 g crème 35%
120 g sirop de glucose DE 41-46
480 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
120 g fondant blanc

Porter la crème et le sirop de glucose à
ébullition et verser sur la couverture et le
fondant. Bien mélanger et homogénéiser
à l'aide d'un mixeur-plongeant.

Confiture d'abricots

30 g sucre
24 g pectine ruban jaune
600 g abricots congelés
450 g sucre

Mélanger la première quantité de sucre
avec la pectine. Porter à ébullition les
abricots et la deuxième quantité de sucre.
Ajouter le mélange de sucre et de pectine
et porter à nouveau à ébullition. Réduire
brièvement en purée à l'aide d'un mixeur-
plongeant de manière à ce qu'il reste
encore de petits morceaux.

Sirop de sucre 30°Bé

250 g eau
250 g sucre

Porter le sirop à ébullition, puis laisser
refroidir.

Montage



Tourte Sacher

**2600 g Biscuit Chocolat avec
Maracaibo 65%.**

**1120 g Glaçage Chocolat
Maracaibo 65% avec
fondant**

1100 g Confiture d'abricots

500 g Sirop de sucre 30°Bé

**1500 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo**

**200 g Deco-Magic, Masse é
modeler blanche**

0.5 g candurin doré

**10 g Masse de confiseur brune,
Beurre de cacao avec
colorant**

Biscuit

260 g de masse dans des cercles de 12 cm
de Ø et de 5 cm de hauteur et faire cuire.
Température de cuisson: 160°C, four
rationnel

Temps de cuisson: env. 35 minutes
ou

Température de cuisson: 180°C, four à
pont

Temps de cuisson: env. 35 minutes
Laisser refroidir et couper en deux.

Finition

Arroser les moitiés de biscuit de sucre
cuit. Les badigeonner 2 fois de confiture
chaude et les superposer. Badigeonner à
nouveau 2 fois l'extérieur du gâteau de
confiture. Chauffer le glaçage à 30°C et en
napper la tourte. Placer la caisse en bois
en couverture par-dessus.

Décoration - Caisse en bois en couverture

Recouvrir 3 plaques de 60 x 40 cm de
papier sulfurisé et étaler la couverture
tempérée, laisser cristalliser. Lorsqu'elle a
une consistance cireuse, découper des
morceaux pour une caisse :

Tourte Sacher

Entremets

4 pièces de 6 x 14 cm pour les côtés
1 pièce de 14 x 14 cm pour le couvercle
Laisser cristalliser la couverture et former une structure en bois avec une brosse métallique. Assembler avec de la couverture tempérée. Découper un chablon représentant le mot Sacher et vaporiser le couvercle de beurre de cacao brun.

Deco Magic

Étendre sur 2 mm et enduire de poudre d'or. Découper des carrés de 15 x 15 mm, les couper en diagonale pour former des triangles et les fixer aux coins de la boîte en bois avec de la couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
TM83	Deco-Magic, Masse é modeler blanche

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Tourte Sacher

Entremets



Numéro de recette : TO30017

Description : Tourte traditionnelle autrichienne au chocolat avec de la confiture d'abricots

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	404
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1691
Prix de vente		Lipides	23.23 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.59 g
		Glucides	42.99 g
		dont sucre	35.68 g
		Protéines	4.8 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, abricots, **blanc d'oeuf**, grués de cacao, **beurre**, **farine blanche**, **crème**, **jaune d'oeuf**, **lait entier en poudre**, eau, sirop de glucose (glucose de blé), fondant blanc (sucre, sirop de glucose, eau), **lait écrémé en poudre**, cacao en poudre, sirop de glucose froment, huile de palmiste hydrogénée, agent gélifiant (pectine), Maltodextrin, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), humectant (glycérine), **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), support couleur (silicate aluminopotassique), colorants (dioxyde de titane, oxyde de fer), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, extrait de vanille, vanilline

État 09.09.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse