

# Cake Sacher au safran

Blanc et foncé



QUANTITÉ RECETTE 20 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20259

## Sacher chocolat foncé

310 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
290 g beurre  
150 g jaune d'œuf frais  
310 g blanc d'œuf frais  
90 g sucre

Faire fondre le beurre et la couverture à 40°C et bien mélanger, ajouter les jaunes d'œufs et homogénéiser. Batta les blancs d'œufs et le sucre en neige et les incorporer au mélange de couverture.

## Sacher chocolat blanc

250 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo  
220 g beurre  
120 g jaune d'œuf frais  
230 g blanc d'œuf frais  
70 g sucre  
4 g gousse de vanille Bourbon  
(1 pc = 4g)

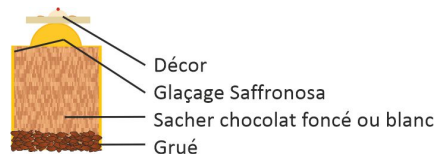
Faire fondre le beurre et la couverture à 40°C et bien mélanger. Ajouter les jaunes d'œufs et la vanille et homogénéiser. Batta les blancs d'œufs et le sucre en neige et les incorporer au mélange de couverture.

## Glaçage Saffronosa

1000 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo  
800 g Saffronosa, Intérieur safran

Tempérer la couverture, dissoudre l'osa à 26°C et l'ajouter. Utiliser à 30°C.

## Montage



## Cake Sacher au safran

**1150 g Sacher chocolat foncé**  
**894 g Sacher chocolat blanc**  
**2000 g Glaçage Saffronosa**  
**200 g Cacao Nibs Qroqant,**  
**granulé de cacao torréfié**  
**caramélisé**  
**200 g Saffronosa, Intérieur safran**

## Sacher chocolat foncé ou blanc

Remplir 55 g par moule en silicone 125 x 25 mm et cuire au bain-marie.

**Température de cuisson : 210°C**

**Temps de cuisson : env. 35 minutes**

Température à cœur 84°C

## Finition

Laisser refroidir le gâteau à température ambiante, puis le congeler. Démouler et, à l'aide de 2 piques en bois, tremper le gâteau dans le glaçage au safran. Après le glaçage, tremper le gâteau dans les grués. Laisser durcir. Batta le saffronosa et pour la décoration, utiliser une douille ronde de taille 8 et dresser sur le gâteau, décorer.

## PRODUITS FELCHLIN

CA19	Cacao Nibs Qroqant, granulé de cacao torréfié caramélisé
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF31	Saffronosa, Intérieur safran

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

# Cake Sacher au safran

Blanc et foncé



**Numéro de recette :** PG20259

**Description :** Biscuit Sacher enrobé d'un glaçage au safran et de grués caramélisés

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	530
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2220
Prix de vente		Lipides	40.71 g
Unité de vente	1 Petits Gâteaux	dont acides gras saturés	22.79 g
		Glucides	34.36 g
		dont sucre	33.46 g
		Protéines	6.06 g
		Sel	0.18 g

## Composition :

Sucre, **blanc d'oeuf**, beurre de cacao, **beurre**, **lait entier en poudre**, grués de cacao, **jaune d'oeuf**, huile de palmiste, **lait écrémé en poudre**, huile de palme durable, huile de tournesol, **glucose blé**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, arôme, eau, safran, extrait de vanille, colorant (bêta-carotène)

État 04.01.2023

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