



TORTA GUSTO SACHER

B + S	600 g
Farina debole	500 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g
Uova	1.400 g
Tuorli	300 g
Cioccolato fondente	400 g
Burro o margarina	800 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria B+S, farina, cacao, zucchero e uova con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. A parte far fondere cioccolato e burro aggiungendoli alla montata a bassa velocità. Colare su stampi unti.

Cottura: Statico 180°C per 35 minuti circa con valvola semiaperta. Rotor 160°. Farcire con KOMPLET KIDDY JAM APRICOT o KIDDY CONFIT ALBICOCCA e glassare con KIDDY CHOCO.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!