



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

SACHER	q.tà	%
burro	450	12,79
zucchero semolato	200	5,68
zucchero invertito	75	2,13
sale fino	3	0,09
bacca di vaniglia	1	0,03
tuorli d'uova	400	11,37
uova intere	250	7,1
copertura fondente Macae 62%	650	18,47
burro anidro liquido	100	2,84
polvere di mandorle	400	11,37
farina 00 w 150	220	6,25
lievito baking	20	0,57
albume fresco	500	14,21
zucchero semolato	250	7,1
totale	3519	100

Procedimento:
montare il burro con lo zucchero semolato e invertito, versare poco alla volta i tuorli e le uova intere. Fondere la copertura a 35°C, unire il burro liquido e aggiungere alla montata, quindi unire la polvere di mandorle e la farina setacciata con il lievito. Infine alleggerire il tutto con l'albume montato lucido con lo zucchero.
Mettere il composto in anelli, posizionare nel centro le albicocche candite tagliate a metà.

Cottura: 170°C per 35-40 minuti circa.
v.c. Per metà cottura

GLASSA AL CIOCCOLATO	q.tà	%
panna 35% m.g.	1000	41,67
glucosio	200	8,33
copertura fondente 66%	1200	50
totale	2400	100

Procedimento:
Portare a bollire la panna con il glucosio, versare lentamente sulla copertura tritata leggermente fusa, mescolare con una spatola morbida. Terminare l'emulsione con un mini pimer a immersione.