



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

SACHER LEO

385 g *BURRO*

170 g *ZUCCHERO SEMOLATO*

65 g *ZUCCHERO INVERTITO*

3 g *SALE FINO*

N° 1 BACCA DI VANIGLIA

340 g *TUORLI*

215 g *UOVA INTERE*

550 g *COPERTURA FONDENTE EQUATORIALE 55%*

85 g *BURRO ANIDRO LIQUIDO*

425 g *ALBUME FRESCO*

210 g *ZUCCHERO SEMOLATO*

340 g *POLVERE DI MANDORLE*

200 g *FARINA*

12 g *LIEVITO IN POLVERE*

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, alleggerire il tutto alternando con l'albume montato con lo zucchero e le polveri setacciate.

Mettere il composto in anelli, posizionare nel centro le albicocche candite tagliate a metà, cuocere a 170°C per 40-45 minuti circa.

GLASSA AL CIOCCOLATO

1000 g *PANNA*

200 g *GLUCOSIO*

1400 g *COPERTURA FONDENTE EQUATORIALE 55% (1300 g più liquida)*

Portare a bollore la panna con il glucosio, versare lentamente sulla copertura tritata leggermente fusa, mescolare con una spatola morbida.

Terminare l'emulsione con un minipimer a immersione, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.