



Sacher clásica

Receta para 1 und. de Ø 26 cm, 5 cm grosor.

Ingredientes:

Masa de bizcocho

- 700 g **Sacher Spezial - Mix**
 - 350 g Huevo
 - 50 g Agua
- Mezclar los ingredientes durante 3 min.
 - Dosificar en molde apropiado.
 - Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 30 min. aprox.

Relleno

- 200 g **Confrutti Albaricoque**
 - 100 g Almíbar
 - 2 g **Aroma Caribia**
 - 25 g **Schokobella Chocolate**
- Aplicar directamente.
 - Hacer un almíbar con 2 partes de agua y 1 de azúcar y añadir el aroma.
 - Batir hasta conseguir un aspecto cremoso.

Recubrimiento

- 150 g **Schokobella Chocolate**
- Calentar a 45°C y aplicar.

Modo de empleo:

- Cortar el bizcocho en 3 discos.
- Cog^{Tipp!}er un disco que utilizaremos como base, calar con almíbar y rellenar con **Confrutti Albaricoque**.
- Repetir la acción con la siguiente capa de la tarta y cubrir con la última capa de bizcocho.
- Cubrir y alisar la tarta con **Schokobella Chocolate** batida.
- Bañar la tarta con **Schokobella Chocolate** fundida.
- Decorar al gusto.

Tipp!

También disponible sabor Naranja y más sabores (líneas de producto **Confrutti** y **Fruchttop**)



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN
Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE