

Ingredientes

Biscuit Sacher

175g Farinha De Trigo

250g Açúcar Refinado

125g Ovos

200g Gemas De Ovos

300g Claras De Ovos

250g Chocolate Meio Amargo

250g Manteiga Sem Sal

175g Farinha De Amêndoa

15g Arti F Arti F

Recheio de Damasco

600ml Água

150g Açúcar Refinado

500g Damasco

Montagem

300g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

BISCUIT SACHER

01. Colocar na batedeira a manteiga e 175g de açúcar refinado e bater em velocidade alta (velocidade 3) até obter um creme esbranquiçado.
02. Adicionar os ovos e as gemas aos poucos e continuar batendo até obter um creme leve e fofo.
03. Derreter o chocolate, misturar ao creme. Reservar.
04. Peneirar a farinha de trigo, a farinha de amêndoas, o Arti e misturar. Adicionar ao creme e misturar até ficar homogêneo.
05. Colocar as claras na batedeira e bater e em velocidade alta (velocidade 3). Adicionar o restante do açúcar refinado (75g) em 3 etapas. Bater até obter consistência firme.
06. Adicionar as claras batidas à mistura anterior e mexer cuidadosamente para não perder a leveza.
07. Colocar a massa em formas redondas (18 cm diâmetro x 4 cm altura), previamente untadas (400 g de massa em cada forma).
08. Fornear a 190°C em forno de lastro por aproximadamente 35 minutos. Reservar.

RECHEIO DE DAMASCO

01. Colocar a água em uma panela e levar ao fogo até fervura.
02. Desligar o fogo e adicionar o damasco. Tampar a panela e deixar de molho por 1 hora.
03. Bater o damasco com a água no liquidificador até obter um purê.
04. Voltar o purê de damasco para a panela, adicionar o açúcar refinado e misturar.
05. Levar ao fogo alto até fervura. Abaixar o fogo e cozinhar mexendo sempre até obter um purê de consistência firme ou observar até que boa parte da água já tenha evaporado.
06. Deixar esfriar e reservar na geladeira.

MONTAGEM

01. Cortar os biscuits ao meio e regar as duas partes com a calda.
02. Espalhar o recheio de damasco em uma das metades do biscuit (150g de recheio).
03. Colocar outra metade do biscuit sobre o recheio.
04. Cobrir cada torta com uma fina camada de recheio de damasco (75g de recheio).
05. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter consistência desejada.
06. Cobrir as tortas com o Chocolatier ChocoNut. Deixar secar.
07. Decorar utilizando o Chocolatier ChocoNut para escrever "Sacher" sobre a torta.

Dicas

- O recheio de damasco, após um dia na geladeira, melhora a sua consistência para aplicação.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 625 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Espátula

Colher

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Tigela

Forma Redonda

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	213	11
V. Energético (kJ)	893 kJ	11
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	45	2
Açúcares (g)	2.7 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	12	24
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	4.8	24
Gorduras trans (g)	0	0