

enjoy
SACHER



easy . delicious . versatile

Sachermix

Sacher torte:

MI Sachermix	0,500 kg
Debic Butter Brioche 82%, sviests (mīksts, silts)	0,200 kg
Eifix Vollei, olas	0,350 kg
Debic Stand & Overrun UHT, 35% saldais krējums	0,050 kg

Pagatavošana:

Sachermixu maisa ar olas, sviestu un saldo krējumu apm. 6 minūtes pie vidēja/liela ātruma (apm 650g/l). Cept Ø26 cm kūkas formā aptuveni 45-50 minūtes pie 170°C grādiem.

Kad pamatne ir auksta, sagrieziet to vienreiz horizontāli. Vienu pamatni pārziež ar karstu aprikožu ievārījumu. Pagaidiet, līdz ievārījums ir atdzisis, pārklājiet kūku ar silto ganache mērci un marķējiet to kā "SACHER".

Ganache mērce:

Debic Stand & Overrun UHT	0,300 kg
MI Dark Chocolate Chips 60,5%, tumšā šokolāde, kaletes	0,300 kg

Pagatavošana:

Ļauj krēmam uzvārties un tad pārlej šokolādes gabaliņus ar karsto krēmu. Pagaidīt 1 minūti un samaisīt, līdz maisījums ir viendabīgs.



Švarcvaldes kūka

Sacherkūkas pamatne:

MI Sachermix	0,500 kg
Debic Butter Brioche 82%, sviests (istabas silts)	0,200 kg
Eifix Vollei, olas	0,350 kg
Debic Stand & Overrun UHT, 35% saldaiss krējums	0,050 kg

Sviesta krēms:

Debic Butter Brioche 82%	0,150 kg
Vaniļas vārītais krēms	0,250 kg

Pagatavošana:

Sakuļ sviestu, tad iejauc vaniļas vārīto krēmu, sviestā, līdz tas ir viendabīgs.

Pagatavošana

Sachermixu pievieno olas, sviestu un saldo krējumu. Maisa apm. 6 minūtes pie vidēja/liela ātruma. Cept 170°C grādiem ~45-50 minūtes.

- Sagrieziet kūku 3 reizes horizontāli;
- ņemiet ceptu smilšu mīklas pamatni (200g) un pārklājiet ar vaniļas krēmu;
- uzlieciet vienu no Sachermix kūkas kārtām uz smilšu mīklas pamatnes;
- uz kūkas ar konditorejas maisiņu izpiediet no sviesta krēma (200g) apļus un piepildiet tos ar ķiršiem;
- ņemiet otru kūku, atkārtojiet iepriekšējo soli ar sviestu krēmu un ķiršiem un dāsnī aplejiet kūku ar ķiršu brendiju;
- izrotājiet kūku ar 750-1000g saldo putukrējumu, šokolādes skaidiņām un ķiršiem.



Preces nr.: 030004.10.0

Brauniji



Preces nr: 030004.10.0

Braunijs

MI Sachermix	0,500 kg
Cukurs	0,150 kg
Debic Butter Brioche 82%, sviests, mīksts, silts	0,200 kg
Eifix Vollei, olas	0,300 kg
Debic Stand & Overrun UHT, 35% saldais krējums	0,200 kg
Sasmalcināti valrieksti	0,150 kg

Pagatavošana:

Samaisa MI Sachermixu, olas, cukuru, sviestu un saldo krējumu apm. 4 minūtes lēnā ātrumā un pievieno valriekstus jau gatavā mīklā.

Cep apm. 180°C temperatūrā 35-40 minūtes 60x20 cm paplātē.