

enjoy
SACHER



easy . delicious . versatile

Sachermix

Sacher tortas:

MI Sachermix	0,500 kg
Debic Butter Brioche 82%, sviestas (minkštas, šiltas)	0,200 kg
Kiaušiniai	0,350 kg
Debic Stand & Overrun UHT, grietinėlė	0,050 kg

Paruošimas:

Sumaišyti Sachermix, kiaušinius, sviestą ir grietinėlę ~6 min vidutiniu arba greitu greičiu iki vienalytės masės.
Kepti apytiksliai 45-50 minučių 170°C.

Kai pagrindas atvės, perpjaukite jį horizontaliai vieną pagrindą patepkite karšta abrikosų uogiene. Palaukite, kol uogienė atvės ir uždenkite kitu pagrindu, tuomet uždenkite pyragą šiltu ganašu ir pažymėkite „SACHER“.

Ganašinis kremas:

Debic Stand & Overrun UHT, grietinėlė	0,300 kg
MI Dark Chocolate Chips 60,5%, tamsaus šokolado lašeliai	0,300 kg

Paruošimas:

Leiskite grietinėlei užvirti, tada supilkite karštą grietinėlę ant šokolado gabalėlių, palaukite 1 minutę ir maišykite, kol mišinystaps vienalytis.

