

enjoy
SACHER



easy . delicious . versatile

Juodojo miško pyragas

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, 35% grietinėlė	0,050 kg

Sviesto kremas:

Debic Butter Brioche 82%	0,150 kg
Vanilinis virtas kremas	0,250 kg

Paruošimas:

Išplakite sviestą, tada įmaišykite vanilinį kremą į sviestą, kol jis taps vienyti.

Paruošimas:

Sumaišyti Sachermix, kiaušinius ir grietinėlę ~ 6 min vidutiniu arba greitugreičiu iki vienytės masės.

Kepti apytiksliai 45-50 minučių 170°C.

- Tortą perpjaukite 3 kartus horizontaliai;
- paimkite iškeptą trapios tešlos pagrindą (200g) ir aptepkite vaniliniu kremu;
- uždėkite vieną iš Sachermix pyrago sluoksnių ant trapios tešlos pagrindo;
- papuošti apskritimus sviestiniu kremu (200g) su konditeriniu maišeliu ant pyrago ir užpildykite jį vyšniomis;
- paimkite antrą pyragą, ant jo dėkite sviesto grietinėlės/vyšnių kremą ir gausiai; aptepkite pyragą su vyšnių brendžiu;
- papuoškite pyragą 750-1000g saldžiu plaktu kremu, šokolado drožlėmis ir vyšniomis.



Art.Nr.: 030004.10.0