Tarta Sacher



Masa:

1.000 kg	**Sacher Mix**
0.850 kg	Huevo (20-25 °C)
0.250 kg	Agua 40 °C (aprox.)
0.450 kg	Mantequilla (líquida, aprox. 50 °C)
0.250 kg	Cobertura (líquida, aprox. 50 °C)
> 2.800 kg <	Masa

Tiempo de amasado:	1 - 2 minutos
Proporción por unidad:	0.400 kg
Temperatura del horno:	150 - 160 °C
Tiempo de cocción:	50 - 60 minutos
Válvula del horno:	cerrada

Glaseado de chocolate:

1.000 kg	**Fondant**
0.220 kg	Agua 40 °C (aprox.)
0.400 kg	Cobertura (líquida)
> 1.620 kg <	Glaseado de chocolate

Calentar el glaseado de chocolate hasta 40 - 50 °C.

Preparación:

Mezclar ligeramente el huevo entero, el agua, la mantequilla líquida y el **Sacher Mix**. Después, añadir la cobertura calentada y mezclar a velocidad media durante 2 minutos. Dividir la masa en 2 moldes para pasteles (18 cm de diámetro x 5 cm de alto). Hornear a 150 - 160 °C con la válvula del horno cerrada durante 50 - 60 minutos. Girar las bases del pastel y dejar enfriar.

Cortar horizontalmente el pastel por la mitad y untar mermelada de albaricoque. Templar el glaseado de chocolate hasta 40 - 50 °C y glasear el pastel.

La temperatura idónea para trabajar la masa está entre los 27-29 °C. Tomar nota de las temperaturas indicadas para cada ingrediente.

Pérdida de horneado: 9 %