

Sacher Torte

Entremets



REZEPTMENGE	10	Stück à 12 cm Ø	REZEPTNUMMER	TO30017
-------------	----	-----------------	--------------	---------

Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

530 g Butter
530 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
370 g Eigelb frisch
600 g Eiweiss frisch
530 g Zucker
530 g Weissmehl Typ 400
66 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
6.6 g Backpulver

Butter cremig rühren. Couverture auf 35°C erwärmen und dazugeben, gut verrühren. Eigelb nach und nach begeben und aufschlagen. Eiweiss mit dem Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Mehl, Cacaopulver und Backpulver zusammen sieben und gemeinsam mit der Schneemasse unter die Buttermasse heben.

Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Fondant

400 g Rahm 35%
120 g Glukosesirup DE 41-46
480 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
120 g Fondant weiss

Rahm und Glukosesirup aufkochen und über die Couverture und den Fondant giessen. Gut verrühren und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Aprikosenkonfiture

30 g Zucker
24 g Pektin Gelbband
600 g Aprikosen gefroren
450 g Zucker

Erste Zuckermenge mit dem Pektin mischen. Aprikosen und zweite Zuckermenge zusammen aufkochen. Die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen und nochmals aufkochen. Mit dem Stabmixer nur kurz mixen, damit noch kleine Stücke vorhanden sind.

Läuterzucker 30°Bé

250 g Wasser
250 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Aufbau



Sacher Torte

2600 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

1120 g Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Fondant

1100 g Aprikosenkonfiture
500 g Läuterzucker 30°Bé

1500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

200 g Deco-Magic, Modelliermasse weiss

0.5 g Candurin Gold

10 g Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

Biscuit

260 g Masse in Tortenringe von 12 cm Ø und 5 cm Höhe verteilen und backen. Backtemperatur: 160°C, Rationalofen
Backzeit: ca. 35 Minuten
oder
Backtemperatur: 180°C, Deckofen
Backzeit: ca. 35 Minuten
Erkalten lassen und halbieren.

Fertigstellung

Biscuihälfen mit Läuterzucker beträufeln. 2 x mit heisser Konfiture bestreichen und aufeinander legen. Torte aussen nochmals 2 x mit Konfiture bestreichen. Glasur auf 30°C erwärmen und die Torte damit überziehen. Couverturen-Holzboxe darüber stellen.

Couverturendekoration-Holzboxe

3 Bleche von 60 x 40 cm mit Backpapier belegen und temperierte Couverture aufstreichen, kristallisieren lassen. Wenn es eine wachsfeste Konsistenz hat, Stücke für eine Boxe schneiden:
4 Stücke à 6 x 14 cm Seiten
1 Stück à 14 x 14 cm Deckel

Sacher Torte

Entremets

Couverture auskristallisieren lassen und mit einer Metallbürste eine Holzstruktur zeichnen. Mit temperierte Couverture zusammensetzen. Eine Schablone mit Sachertorte ausschneiden und den Deckel mit brauner Konditoreimasse besprühen.

Deco Magic

Auf 2 mm ausrollen und mit Goldpulver bestreichen. Quadrate von 15 x 15 mm schneiden, diagonal zu Dreiecken schneiden und an den Ecken der Holzschachtel mit temperierter Couverture befestigen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM83	Deco-Magic, Modelliermasse weiss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Sacher Torte

Entremets



Rezeptnummer : TO30017

Beschreibung : Traditionelle Österreichische Schokoladentorte mit Aprikosenkonfiture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	404
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1691
Verkaufspreis		Fette	23.23 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.59 g
		Kohlenhydrate	42.99 g
		davon Zucker	35.68 g
		Eiweiss	4.8 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Aprikosen, **Eiweiss**, Cacaokerne, **Butter**, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Eigelb**, **Vollmilchpulver**, Wasser, Glucosesirup, Fondant weiss (Zucker, Glucosesirup, Wasser), **Magermilchpulver**, Cacaopulver, Weizenglucosesirup, Palmkernöl gehärtet, Geliermittel (Pektin), Maltodextrin, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Feuchthaltemittel (Glycerin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoffe (Titandioxid, Eisenoxid), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Vanilleextrakt, Vanillin

Stand 09.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND