Iginio Massari The Sweetman, come si prepara una vera torta Sacher

massari-1-c7d1abac

TORTA SACHER

Ingredienti

Pan di Spagna

75 g di cioccolato fondente sciolto e freddo

65 g di burro morbido

70 g di zucchero a velo

2 g di sale

1 baccello di vaniglia

120 g di tuorli

180 g di albume

90 g di zucchero semolato

100 g di farina bianca tipo 0

20 g di cacao in polvere

30 g di fecola

Farcia

150 g di confettura di albicocche

Crema ganache al cioccolato

250 ml di panna liquida

375 g di cioccolato fondente

Preparazione

Pan di Spagna

Montare il burro ammorbidito insieme al cioccolato sciolto e freddo, allo zucchero a velo, al sale e alla

vaniglia. Aggiungere i tuorli delle uova uno alla volta, lavorando con il frullino elettrico. Se il burro è troppo freddo, scaldarlo in forno per qualche secondo. Mettere gli albumi in una macchina planetaria, versando gradualmente lo zucchero per farli montare in velocità. Preparare una tortiera di 24 cm di diametro imburrata e infarinata a dovere. Procedere incorporando gradualmente gli albumi al composto cremoso, mescolando dal basso verso l'alto con rapidità per non fare smontare la spuma. Sempre mescolando, incorporare le polveri setacciate a pioggia. Riversare nella tortiera uniformando la superficie con una marisa e riporre il pan di Spagna in forno preriscaldato a 175°C per 35/40 minuti cuocendo a "valvola aperta".

Crema ganache al cioccolato
Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C. Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Quando diventerà lucida e omogenea, la crema sarà pronta.

Composizione
Tagliare a metà la base di Pan di Spagna dopo averla lasciata raffreddare a temperatura ambiente, ricavando due dischi. Farcire con uno strato di confettura di albicocche e richiudere. Stendere la confettura restante su tutta la superficie del dolce. Riporre su una gratella e glassare accuratamente con la ganache al cioccolato, lasciando colare la crema in eccesso. Trasferire la Sacher su un'alzata e decorare a piacere.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**