Alessandro Borghese Kitchen Sound: la Sacher di Luigi Biasetto. VIDEO

borghese-7-b6969446

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Luigi Biasetto

SACHER

COSTO: medio
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: alto

Ingredienti:
Per la pasta frolla :
20g Amido di mais
25g Cacao
3g Lievito chimico
20g Farina per pasticceria
60g Zucchero
40g Polvere di mandorle
50g Burro sciolto
1 Uovo
1 Tuorlo d'uovo
Per la glassa:
250g Panna
120g Miele d'arancia
280g Copertura fondente 72%
25g Burro
Per la confettura di albicocca:
200gr Albicocche
200gr Zucchero
1 Limone

Preparazione:
In un contenitore cilindrico mettere 20 g di amido di mais, 25 g di cacao, 3 g di lievito chimico, 20 g di farina per pasticceria, 60 g di zucchero, 40 g di polvere di mandorle, 1 uovo, 1 tuorlo, 50 g di burro sciolto, e omogeneizzare con un mixer fin quando risulterà una crema spumosa leggermente sbiancata.
A quel punto montare in planetaria 2 albumi d'uovo aggiungendo piano piano mentre monta 30 g di zucchero e incorporare all'albume montato la prima parte di impasto. Versare il pan di spagna della sacher in una tortiera di 18 cm di diametro e stenderla in modo uniforme lasciando il centro un po'

concavo (per avere un risultato uniforme in cottura).
Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, comunque finchè lo stuzzicadenti inserito fino al cuore risulti perfettamente asciutto. Lasciar raffreddare alcuni minuti prima di sfornare e nel frattempo preparare la glassa e la confettura.
Per la glassa: portare a bollore 250 g di panna, aggiungere 120 g di miele di arancia. Versare il composto sopra a 280 g di copertura fondente 72% tritata grossolanamente e con l'aiuto di un mixer omogeneizzare. Aggiungere infine 25 g di burro reso a pomata. Omogeneizzare finchè risulti una massa ben liscia e metterla in contenitore con chiusura ermetica e lasciar cristallizzare (indurire) per alcune ore in frigorifero.
Per la confettura di albicocca:
Omogeneizzare 200 g di albicocche con 200 g di zucchero per confetture. Portare a bollore finchè si alza il bollore in modo significativo (105°C). Aggiungere 1 cucchiaino di spremuta di limone e trasferire in un vaso con chiusura ermetica, senza lasciare spazio vuoto all'interno del vaso. Chiudere al più presto e capovolgere il vaso per sterilizzare la confettura.
Farcitura:
Con un coltello a sega tagliare il pan di spagna ormai freddo in 3 dischi. Far aderire il primo disco con un po' di confettura su un cartone dello stesso diametro. Spalmare un abbondante cucchiaio di confettura sul primo disco. Appoggiare il secondo disco in modo da far corrispondere la forma del pan di spagna (tutti i dischi di pan di spagna escono irregolari e il difetto deve essere mantenuto in posizione). Ripetere l'operazione con l'ultimo disco. Cospargere un sottilissimo strato di confettura su tutta la superficie del pan di spagna, compresi i bordi esterni. Questo permetterà di mantenere la glassa lucida più a lungo.
Mettere in frigorifero per alcune ore il dolce o anche solo per 30 minuti in congelatore prima di glassarlo.
Nel frattempo ammorbidire la glassa a 32°C in un forno a microonde, eventualmente anche a bagno maria. Posizionare il dolce su una griglia appoggiata su una teglia e versare abbondante glassa sulla torta. Quindi con l'aiuto di una spatola a gomito lisciare la glassa. Dare quindi qualche scossa sollevando dal basso la griglia, in modo da pareggiare e scolare maggiormente la glassa. Lasciare cristallizzare per alcuni minuti.
Nel frattempo preparare un cornetto di carta e riempirlo a metà con della glassa pulita. Scrivere con il cornetto "Sacher". Con l'aiuto di una spatola a gomito, facendo un movimento circolare sulla griglia alzare delicatamente la torta e rivestire il bordo inferiore con qualche scaglia di cioccolato.
Appoggiarla su un piatto e servire a temperatura ambiente.
Questo dolce risulta ancora più buono dopo alcune ore, quando tutti gli aromi si saranno diffusi e

amalgamati.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno