

Maso Federico

VINO DA UVE STRAMATURE ROSSO



Sachertorte

chef Federico Parolari

INGREDIENTI per 8 persone

| | |
|-----------------------------------|---|
| stampo da 18 cm | 20 gr. zucchero a velo |
| 75 gr. cioccolato fondente al 60% | 90 gr. zucchero semolato |
| 3 tuorli d'uovo | 1 baccello di vaniglia |
| 3 albumi | 1 pizzico di sale fino |
| 65 gr. burro ammorbidito | Per la farcitura: 150 gr. confettura di albicocche |
| 65 gr. farina 00 | Per la copertura: 185 gr. cioccolato fondente al 60%, 125 gr. panna fresca liquida |

PROCEDIMENTO

- Per preparare la Sachertorte come prima cosa trasferire il cioccolato in piccoli pezzi in una bastardella e farlo fondere a bagnomaria. Volendo si può sciogliere il cioccolato in microonde azionandolo pochi secondi per volta e mescolando ad ogni interruzione in modo da non bruciare il cioccolato. Nel frattempo porre nella ciotola di una planetaria il burro morbido, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Aggiungere anche i semi del baccello di vaniglia e iniziare a lavorare il composto con la frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- Versare poi i tuorli leggermente sbattuti in due volte e continuare a montare il burro; ci vorranno circa 8-10 minuti. L'importante è che il composto di zucchero a velo, tuorli e burro sia ben montato affinché in cottura l'impasto si sviluppi bene. Poi assicurarsi che il cioccolato fuso abbia una temperatura compresa tra 45° e 55°; è preferibile utilizzare un termometro per misurarla: se dovesse essere troppo alta, infatti, rischierebbe di sciogliere il burro, viceversa rischierebbe di compattare troppo il composto. A questo punto aggiungete il cioccolato nel composto di burro e tuorli continuando a mescolare fino ad ottenere un composto uniforme.
- Versare poi gli albumi nella ciotola di una planetaria e iniziare a montarli a velocità alta, altrimenti utilizzare un sbattitore. Non appena saranno bianchi e spumosi (quando inizieranno a "salire") versate pian piano anche lo zucchero semolato, sempre poco alla volta; è importante aspettare che gli albumi siano leggermente montati prima di aggiungere lo zucchero, altrimenti l'albume diventerà troppo pesante e farà molta più fatica a montare.
- Gli albumi non dovranno essere montati a neve fermissima, ma occorrerà fermarsi qualche istante prima altrimenti quando li inserirete nell'impasto continueranno a montarsi e la torta, una volta cotta, rischierebbe di afflosciarsi. A questo punto unire gli albumi in due volte nel composto di tuorli e cioccolato mescolando con una spatola o con una frusta.
- Aggiungere poi anche la farina già setacciata e mescolare dall'alto verso il basso con una spatola, fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme.
- Imburrare e infarinare uno stampo da 18 cm di diametro, poi versare il composto all'interno, livellare la superficie e cuocere in forno statico preriscaldato a 170° per 35-40 minuti.
- Trascorso questo tempo verificare la cottura con uno stecchino, quindi sfornare il dolce; non è un problema se la torta risulta crepata in superficie. Lasciare raffreddare la torta completamente, prima di sfornarla capovolgendola su un piano. Quindi tagliare la torta in due dischi, utilizzando un coltello dalla lama lunga seghettata.
- Disporre circa metà dose di confettura di albicocche all'interno e spargerla con una spatola su tutta la superficie. Ricoprire con il secondo disco, aggiungere altra confettura in superficie e utilizzando una spatola spargerla ovunque per creare un velo, anche sui bordi della torta; in questo modo l'effetto finale risulterà più lucido. Trasferire la torta su una gratella e poi preparare la ganache.
- Ponete la panna in un pentolino e portarla a sfiorare il bollore; non appena inizierà a bollire spegnere il fuoco e unire il cioccolato. Mescolare con una frusta fino a che il cioccolato sarà completamente sciolto e ben amalgamato.
- Trasferire poi la ganache all'interno di una ciotola e utilizzarla per glassare la torta, con l'aiuto di una spatola e sbattendola delicatamente sul piano in modo da ricoprire sia la superficie che i bordi e lisciarla allo stesso tempo. Per risultare liscia e lucida la ganache deve avere una temperatura di circa 40°.
- A questo punto porre a rassodare in frigorifero (a +4°) per circa 20 minuti. Poi trasferire la torta Sacher su un piatto da portata e servire ciascuna fetta in purezza o assieme a della panna semimontata senza zucchero.