



Sacher dort

Celková navážka:	1710,0 g
Receptura na množství:	1 ks
Teplota pečení:	170 °C
Doba pečení:	35-40 min

Tmavá hmota:	[g]
Vegan MIX	470,0
Kakaový prášek	45,0
Voda pitná	260,0
Olej jedlý	180,0

Meruňková náplň:	
Marillenmarmelade (prohřát na 70 - 80 °C)	450,0

Poleva:	
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	150,0
Fondán	150,0
Voda pitná	45,0

Tmavá hmota: Spojíme všechny suroviny a mícháme při střední rychlosti stroje po dobu 4 minut do homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do kulatého ráfku o průměru 23 cm a povrch uhladíme.

Pečení: Při 170 °C, cca 35 - 40 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázečí pec).

Meruňková náplň: Meruňkovou ovocnou náplň Marillenmarmelade nahřejeme na min. 70 - 80 °C tak, aby se nám dobře roztírala, aby zželírovala a byla po zatuhnutí stabilní.

Poleva: Nahřejeme si zvlášť v misce Tukovou polevu Spezial Dunkel (tmavá poleva) a Fondán spojený s vodou na cca 40 °C. Poté tyto dvě složky spojíme mícháním v tmavou polevu, kterou potahujeme již splepený a vychlazený dort. Polevu připravujeme až nakonec.

Technologický postup: Vychlazený korpus si 2x podélně prokrojíme a promažeme předem nahřátou meruňkovou náplní (2 x 170 g). Zbylou náplní potřeme povrch a boky dortu. Po vychlazení a zatuhnutí dort potahujeme nahřátou polevou.