




Semifreddo Sacher Torte

Pan di Spagna al cacao

Preparato 'Per Pan di Spagna'	 1 kg
Uova	800 g
Acqua	200 g
Cacao	100 g

Montare in planetaria con frusta a fili grossi ad alta velocità per 8-10 minuti. Versare negli stampi.

Cottura: 30 minuti a 180°C. Tagliare il pan di spagna in fogli sottili.

Crema Pasticcera

Preparato 'Per Crema Pasticcera'	400 g
Acqua	1 lt

Mescolare in planetaria ad alta velocità per 4-50 minuti.

Lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero.

Semifreddo

Panna Fresca	400 g
Latte fresco intero	400 g
Geli Sem	400 g
Crema Pasticcera	300 g
Cacao	100 g
Variegato Pesca Arancia	q.b.
Glassa a specchio Cioccolato	q.b.

Miscelare il latte e la panna fredda con **Gelisem**, montare in planetaria per qualche minuto. Aggiungere il cacao, mescolare a consistenza desiderata.

Rivestire con Nastro Acetato lo stampo per semifreddo. Disporre sul fondo uno strato di pan di spagna al cacao, bagnandolo con **Bagna al Rum** ed un leggero strato di **Variegato Pesca Arancia**.

Versare il composto alternandolo con altri 2 dischi di pan di spagna bagnato con **Bagna al Rum** ed un leggero strato di **Variegato Pesca Arancia**. Decorare la superficie con **Glassa al cioccolato**, **frutti rossi surgelati**, etc.

