Sacher
com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,350 kg
Água	0,150 kg
Total	2,000 kg

Recheio de alperce

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA ALPERCE	0,050 kg
Total	0,800 kg

Recheio de framboesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,750 kg
PASTA FRAMBOESA	0,050 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 40 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar a peça ao meio transversalmente, aplicar uma camada do recheio desejado sobre a base e tapar com a parte superior. Cobrir com o mesmo recheio e alisar.
- Cobrir com SCHOKOLADINO, cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.