Sacher
con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Relleno de albaricoque

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

Relleno de frambuesa

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

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar la pieza por la mitad transversalmente, aplicar una capa del relleno deseado sobre la base y tapar con la parte superior. Cubrir con el mismo relleno y alisar.
- Bañar con SCHOKOLADINO, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto.