



## Sacher cake

148 γρ.	<b>Odenbake ODENSE</b>
33 γρ.	Ζάχαρη (1)
107 γρ.	Αυγά
122 γρ.	Κρόκοι αυγών
74 γρ.	Αλεύρι T55
50 γρ.	<b>Κακάο 22/24 VELICHE</b>
7 γρ.	<b>Baking powder BAKELS</b>
50 γρ.	<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b>
192 γρ.	Ασπράδια αυγών
118 γρ.	Ζάχαρη (2)
900 γρ.	Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε την πάστα αμυγδάλου μαζί με την πρώτη ποσότητα ζάχαρης, τα αυγά και τους κρόκους αυγών.  
Χτυπάμε τα ασπράδια αυγών με τη δεύτερη ποσότητα ζάχαρης (ετοιμάζουμε μαρέγκα).  
Στη συνέχεια, ενώνουμε τα δυο μείγματα.  
Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το αλεύρι, το οποίο προηγουμένως έχουμε κοσκινίσει μαζί με το κακάο και το baking powder.  
Συμπληρώνουμε το βούτυρο λιωμένο στους 45°C.

## Τραγανή στρώση με Πραλίνα & Σοκολάτα

- 155 γρ. Πραλινέ Αμύγδαλο & Καρύδα
- 155 γρ. **Nocciola Cremosa FABBRI**
- 194 γρ. **Delice Crispy Flakes DELUXE LINE**
- 95 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος Intense 35 VELICHE**
- 1,1 γρ. Ανθός αλατιού
  
- 600 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε την πραλίνα μαζί με το Nocciola Cremosa. Προσθέτουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος λιωμένη στους 45°C. Ενσωματώνουμε απαλά τα Delice Crispy Flakes και τον ανθό αλατιού.

## Μους κουβερτούρας (1/2)

- 32 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**
- 46 γρ. Ζάχαρη
- 41 γρ. Κρόκοι αυγών
- 35 γρ. Αυγά
- 36 γρ. Μάζα ζελατίνης
- 155 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα Temptation 64 VELICHE**
- 64 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (1)**
- 237 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (2)** ελαφρώς χτυπημένη
- 650 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε μαζί το γάλα με τη ζάχαρη και περιχύνουμε τα αυγά και τους κρόκους αυγών, μέσα στο μπολ του μίξερ. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε αυτό το μείγμα σε bain-marie στους 70°C και χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί. Βράζουμε την πρώτη ποσότητα κρέμας γάλακτος, προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης και περιχύνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στους 45°C, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος (δεύτερη ποσότητα). Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το *râte à bombe*.

## Μάζα ζελατίνης

- 30 γρ. Ζελατίνη σε σκόνη 200 Bloom
- 177 γρ. Νερό
  
- 207 γρ. Συνολικό βάρος

Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη στο παγωμένο νερό για τουλάχιστον 20 λεπτά. Λιώνουμε στον φούρνο μικροκυμάτων και ομογενοποιούμε. Τέλος, τοποθετούμε στο ψυγείο.

## Μους Κουβερτούρας (2/2)

- 93 γρ. **Γάλα 3,5% ELLE & VIRE**
- 136 γρ. Ζάχαρη
- 120 γρ. Κρόκοι αυγών
- 102 γρ. Αυγά
- 105 γρ. Μάζα ζελατίνης
- 464 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα Temptation 64 VELICHE**
- 187 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (1)**
- 693 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (2)** ελαφρώς χτυπημένη
- 1900 γρ. Συνολικό βάρος

Βράζουμε μαζί το γάλα με τη ζάχαρη και περιχύνουμε τα αυγά και τους κρόκους αυγών, μέσα στο μπολ του μίξερ. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε αυτό το μείγμα σε bain-marie στους 70°C και χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί. Βράζουμε την πρώτη ποσότητα κρέμας γάλακτος, προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης και περιχύνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στους 45°C, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος (δεύτερη ποσότητα). Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά το *râte à bombe*.

## Pâte sablée με κακάο

- 199 γρ. Αλεύρι T55
- 85 γρ. Ζάχαρη άχνη
- 24 γρ. Κακάο
- 2 γρ. Αλάτι
- 28 γρ. Πούδρα αμυγδάλου
- 114 γρ. **Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA**
- 47 γρ. Αυγά
  
- 500 γρ. Συνολικό βάρος

Αναμειγνύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το κακάο, το αλάτι και τα αμύγδαλα μαζί με το βούτυρο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα αυγά και χτυπάμε ελαφρώς. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο.

## Σοκολάτα Κουβερτούρα για Ψεκάσμο

150 γρ. **Σοκολάτα Κουβερτούρα Temptation 64 VELICHE**

150γρ. Βούτυρο κακάο

300 γρ. Συνολικό βάρος

Λιώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο κακάο στους 45°C.

## Επικάλυψη με κακάο

59 γρ. Νερό

147 γρ. Ζάχαρη

105 γρ. **Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE**

63γρ. Σιρόπι Γλυκόζης

42 γρ. Κακάο

17 γρ. **Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD**

66 γρ. Μάζα ζελατίνης

500 γρ. Συνολικό βάρος

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το σιρόπι γλυκόζης και προσθέτουμε το κακάο.

Ετοιμάζουμε σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη στους 110°C.

Προσθέτουμε το πρώτο μείγμα στο σιρόπι και συμπληρώνουμε τη μάζα ζελατίνης. Ομογενοποιούμε με τη βοήθεια ραβδομπλέντερ, προσθέτουμε το ινβερτοζάχαρο και τοποθετούμε στο ψυγείο.

## Μοντάρισμα

Ανοίγουμε τη ζύμη για Sacher cake σε φύλλο πάχους 2,5 χιλ. Τοποθετούμε στο ψυγείο και στη συνέχεια κόβουμε σε σχήμα οβάλ με αντίστοιχο κουπ πατ μήκους 9,5 εκ. Ψήνουμε σε λαμαρίνα την οποία προηγουμένως έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί, σε ταμπανωτό φούρνο, στους 150°C για 15 λεπτά περίπου.

Απλώνουμε 850 γρ. από το μείγμα Sacher cake σε τετράγωνο κάδρο πάνω σε φύλλο σιλικόνης (35,5 x 55 εκ). Αφαιρούμε το κάδρο και ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο, στους 200°C για 9 λεπτά περίπου. Αφήνουμε να κρυώσει.

Απλώνουμε 600 γρ. από την Τραγανή στρώση με Πραλίνα & Σοκολάτα στο μισό τμήμα της επιφάνειας Sacher cake. Τοποθετούμε στο ψυγείο και κόβουμε ένθετα χρησιμοποιώντας κουπ πατ με σχήμα οβάλ σε μήκος 6,5 εκ. Τοποθετούμε τα κομμάτια στην κατάψυξη ώστε να παγώσουν και να δημιουργηθούν ένθετα.

Γεμίζουμε με το μους κουβερτούρας φόρμες σιλικόνης σε σχήμα οβάλ.

Τοποθετούμε το ένθετο και λειαινουμε την επιφάνεια. Στη συνέχεια τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσει. Ξεφορμάρουμε και γεμίζουμε εκ νέου τις φόρμες με τη δεύτερη ποσότητα μους κουβερτούρας. Λειαινουμε την επιφάνεια και επικολλάμε ανά δυο τα παγωμένα κομμάτια Μους Κουβερτούρας. Τοποθετούμε εκ νέου στην κατάψυξη. Αφού παγώσουν, ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε σε φύλλα σιλικόνης με το ένθετο προς τα πάνω.

Με τη βοήθεια σακούλας ζαχαροπλαστικής (κορνέ petal tip #103) δημιουργούμε από τρεις γραμμές σε καθεμία από τις δυο πλευρές. Τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσουν. Τουμπάρουμε τα γλυκά. Δημιουργούμε ακόμα τέσσερις γραμμές με το μους σε κάθε πλευρά και μια στην κορυφή κάθε γλυκού. Τοποθετούμε εκ νέου στην κατάψυξη.

Ψεκάζουμε την επιφάνεια κάθε ατομικού γλυκού με μια λεπτή στρώση από το μείγμα σοκολάτας. Τοποθετούμε πάνω στις βάσεις. Γεμίζουμε τα κενά μεταξύ των γραμμών του μους με Επικάλυψη με Κακάο στους 26°C.