

# SACHER

6 entremets o 18 verrines o 14 petits Gâteaux

Por Javier Guillén



Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé. Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.



## INGREDIENTES

### SACHER CLÁSICO

95g	Chocolate Negro Ecuador 65%
45g	Cacao en Polvo 22-24%
80g	mantequilla clarificada
235g	claras de huevo
120g	azúcar
300g	almendras en polvo
235g	azúcar lustre
250g	yemas
90g	claras de huevo
100g	harina floja

### COMPOTA DE ALBARICOQUE

300g	albaricoques troceados y salteados
800g	pulpa de albaricoque
90g	pulpa de limón
50g	pulpa de limón
80g	glucosa líquida
17g	pectina

### MOUSSE DE CLARAS 65%

800g	Chocolate Negro Ecuador 65%
650g	leche
30g	gelatina
250g	claras de huevo
80g	glucosa en polvo
80g	azúcar invertido

### SPRAY

450g	Chocolate Negro Ecuador 65%
400g	manteca de cacao

## CHOCOLATE EN ESTA RECETA



## MÉTODO

### SACHER CLÁSICO

Poner en el blender el azúcar en polvo y la almendra. Incorporar poco a poco las yemas y las claras. Paralelamente monta las otras claras con el azúcar en grano. Mezclar los dos batidos e incorporar la mezcla de chocolate y mantequilla derretidos. Finalizar con la harina y el cacao previamente tamizados. Hornear a 2cm de altura en aros de 14cm de diámetro durante 8 minutos.

Truco del chef: antes de la cocción podemos incorporar streusel de cacao, así obtendremos una textura más crujiente.

### COMPOTA DE ALBARICOQUE

Trocear los albaricoques y saltear con un poco de mantequilla. Reservar. Mezclar las pulpas y calentar junto a la glucosa. Cuando la mezcla esté templada incorporar la pectina y llevar todo a ebullición. Mezclar junto con el albaricoque salteado. Reservar en refrigeración.

### MOUSSE DE CLARAS 65%

Hervir la leche con la gelatina previamente hidratada. Emulsionar junto al chocolate con la ayuda de un túrmix. Paralelamente montar las claras con la glucosa en polvo y el azúcar invertido (calentar al baño maría antes de iniciar montado). Cuando la mezcla del chocolate este a 32/35°C y el merengue tibio, mezclar. Verter en los moldes **JG Burbujas**.

### SPRAY

Mezclar los ingredientes y calentar hasta 55°C. Pulverizar sobre los postres congelados.

### ELABORACIÓN

Una vez tengamos los bizcochos fríos, incorporar la compota de albaricoque. Ultracongelar. Preparar la mousse de claras y vertemos en el molde **JG Burbujas** hasta la mitad del molde. Introducir el interior previamente congelado. Ultracongelar todo. Desmoldar. Pulverizar. Decorar al gusto. Servir en vitrina.



REPÚBLICA  
DEL CACAO<sup>®</sup>