



LA DOLCE VITA DI CHIARA

Sacher al quadrato con pepite di cacao

FA LA FELICITÀ DEGLI AMANTI DEL CIOCCOLATO QUESTA TORTA DALLA FORMA GEOMETRICA, IMPREZIOSITA DA SPUMONI DI CREMA DARK E ARANCE FRESCHE

Ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi



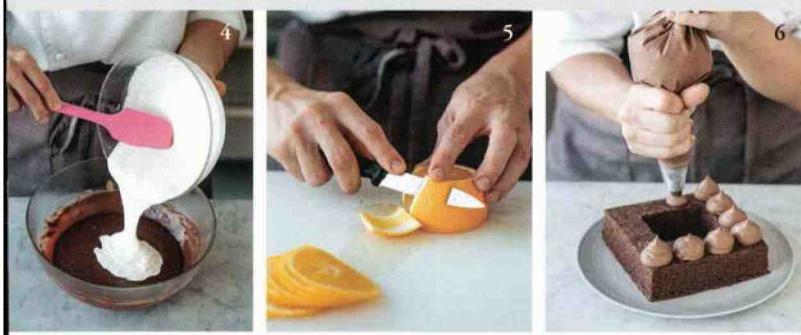
Teglia con bordo ondulato
di cm 24x24 di Guardini.
Indirizzi a pagina 6

► 1 novembre 2018

**PER 6 PERSONE**

per il biscotto Sacher: 11 tuorli (220g) - 7 albumi (250 g) - 240 g di zucchero
 - 50 g di farina + quella per lo stampo - 50 g di fecola - 50 g di cacao amaro
 - 50 g di burro - 100 g di cioccolato fondente a scaglie - olio per lo stampo
 per le pepite: 50 g di burro - 50 g di cacao amaro - 37 g di zucchero
 - 50 g di farina di grano saraceno
 per la guarnizione: 200 g di cioccolato fondente - 5 g di gelatina in fogli
 - 150 ml di latte - 200 ml di panna - 1 arancia non trattata

- 1 Montate i tuorli con 200 g di zucchero. A parte, montate a bagnomaria a 40° anche gli albumi con lo zucchero rimasto. Unite gli albumi ai tuorli montati e aggiungete farina, fecola e cacao setacciati. Fate ammorbidire il burro, poi aggiungete un po' alla volta il composto e mescolate delicatamente, così da non far smontare l'impasto. Unite il cioccolato fondente a scaglie. Federate una teglia di cm 24x24 con carta da forno, ungetela con un filo d'olio e distribuite un velo di farina. Versatevi l'impasto preparato e trasferite in forno già caldo a 170° per 25 minuti. A fine cottura lasciate raffreddare il biscotto su una grattella, poi trasferitelo in frigo per 30 minuti, così sarà più compatto e più facile da tagliare in un quadrato perfetto con un incavo al centro. ● 2 Rovesciate il biscotto su un tagliere ed eliminate dalla base la carta da forno. Sistemate il coppapasta quadrato di cm 7 per lato al centro e premete fino in fondo; poi tagliate i bordi della torta fino a ottenere un quadrato di cm 13 per lato e, per la guarnizione finale, riducete a cubetti di cm 1,5 una fetta di torta rimasta. ● 3 Preparete le pepite: congelate in freezer il burro tagliato a tocchetti. In un mixer riunite il cacao amaro, lo zucchero, la farina, il burro ancora ghiacciato e tritate per qualche secondo. Federate una teglia con carta da forno e versatevi il trito, poi trasferitelo in forno a 150° per 15 minuti. Quando estrarrete la teglia dal forno le pepite saranno ancora umide, per questo dovete smuoverle con una spatola così da fargli prendere aria in modo che si secchino; quindi infornate per altri 10 minuti. ● 4 Preparate la crema dark: immergete i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti; versate il latte in un pentolino, scaldate lo e fatevi sciogliere i fogli di gelatina sgocciolati e ben strizzati. Portate il latte a bollire; spezzettate il cioccolato fondente e ammorbidite a bagnomaria; poi versatevi il latte caldo e mescolate con una frusta. Quindi immergete la ciotola in acqua e ghiaccio in modo che, raffreddandosi, la crema di cioccolato si addensi. Semimontate la panna e amalgamatela al cioccolato dark. Riempite una sac à poche con la crema, applicate una boccetta liscia e trasferite in frigo per 5 ore. ● 5 Intanto lavate e asciugate l'arancia; tagliatene metà a fettine sottili e ricavate i mezzi spicchi a vivo dalla metà rimasta; coprite con la pellicola e trasferite in frigo. ● 6 Completate posizionando quattro spumoni di crema dark su ogni lato, distribuire in egual misura le fettine e gli spicchi di arancia, le pepite di grano saraceno e i cubetti di biscotto.

**SINFONIA AL CIOCCOLATO**

Per questo dolce la nostra pastry chef **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) si è ispirata alla classica SacherTorte creata nel 1882 a Vienna, rivisitandola non solo nella forma, ma anche negli ingredienti. La base di biscotto al cacao amaro perde la tradizionale linea tondeggiante per acquisire una forma quadrata, più contemporanea, che si raffermisce con l'incavo centrale, squadrato anch'esso. Al posto della confettura di albicocche e della glassa, la superficie del quadrato accoglie le fettine e gli spicchi freschi di arancia tagliati a vivo, alternati agli spumoni di crema dark e impreziositi dalle pepite di grano saraceno. Se vi piace, potete personalizzare il biscotto con cioccolato bianco mescolato al nero, così da avere delle golose marezzature, oppure aggiungere frutta secca o uvetta ammorbidita nel liquore; e, ancora, aromatizzare il tutto con un liquore all'arancia.