

MON CHERI'

Ingredienti:

Per il biscuit Sacher:

- 450	g	pasta di mandorle
- 275	g	tuorli
- 160	g	uova
- 175	g	zucchero a velo
- 140	g	farina 00
- 140	g	polvere di cacao
- 410	g	albume
- 220	g	zucchero semolato

Sablé chocolat e fleur de sel:

- 185	g	burro
- 75	g	zucchero a velo
- 5	g	fleur de sel
- 75	g	farina di mandorle
- 30	g	tuorli
- 165	g	farina 00
- 100	g	cioccolato fondente

Per la cialda:

- 50	g	zucchero
- 50	g	burro
- 40	g	farina
- 10	g	polvere di cacao
- 50	g	albume
-	q.b.	amarene sotto spirito



Ganache al pistacchio:

- 300	g	panna
- 300	g	cioccolato ivoire
- 45	g	pasta di pistacchio

Ganache al Rum:

- 600	g	panna
- 700	g	Jivara Cache 40%
- 500	g	caraiibe 66%
- 200	g	guanaja 70%
- 200	g	Rum

Preparazione:

Per il biscuit Sacher:

- montare con frusta la pasta di mandorle, tuorli, uova e zucchero a velo
- aggiungere farina e polvere di cacao e delicatamente l'albume con lo zucchero semolato montato

Sablé chocolat e fleur de sel:

- montare burro e zucchero a velo a pommade e aggiungere tuorli alla volta
- aggiungere farina di mandorle e farina
- aggiungere cioccolato fondente temperata e alla fine fleur de sel
- pressare con sacca poche forme rettangolare da 10x2,5 cm
- tagliare i bordi con coltello e cucinare a 150°C

Per la cialda:

- realizzare un burro pommade e aggiungere lo zucchero, poi farina e polvere di cacao
- incorporare alla volta le albume liquide
- conservare a freddo
- stendere la pasta sul Siltpat e cucinare a 170°C