

Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Sachertorte I.



Temps de préparation: 15 min.

Dans un saladier pouvant passer au four micro-ondes, peser:

- **50 g de beurre doux**
- **130 g de chocolat noir** supérieur (contenant environ 50% de cacao) ou de chocolat noir amer (contenant environ 64% de cacao)
- Faire fondre douce le chocolat et le beurre au four micro-ondes en 2 ou 3 fois 1 minute (en fonction de la puissance de votre four)
- Mélanger à la spatule, jusqu'à ce que tous les morceaux de chocolat soient fondus

Ajouter:

- **200 g de pâte d'amande** (de préférence à 50 % d'amandes)
- Passer la pâte d'amande doucement au four micro-onde, afin de la ramollir
- Incorporer la pâte d'amande à la spatule, au chocolat et beurre fondu

Ajouter:

- **220 g de sucre**
- Mélanger au fouet, puis ajouter:
- **4 jaunes d'œufs**
- **15 g de poudre 100% cacao non sucré**
- **60 g de farine** tamisée
- Mélanger au fouet. Quand le mélange est homogène, changer le fouet pour une maryse.
- Monter en neige:
- **4 blancs**
- Incorporer à l'appareil en 3 fois délicatement, à la maryse



Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Sachertorte II.



- Verser dans un moule chemisé (beurré et fariné)
- **Cuire à 175°C - 30 min.**
(à ajuster en fonction de votre four)
- Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau
- Démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille
- Quand le gâteau est bien froid, étaler la « **compotée d'abricots** » en une couche fine et lisser soigneusement à la spatule pour obtenir une même épaisseur sur toute la surface du gâteau.
- **Mettre à +4°C pendant 1 heure**
- Placer le gâteau sur sa grille, dans un plat ayant une surface bien plane (un grand moule à tarte, par exemple)
- Verser la « **couverture ganache chocolat** » sur toute la surface du gâteau, en laissant déborder sur les bords.
- Faire basculer légèrement le gâteau sur la grille, pour obtenir une couverture moins épaisse
- **Laisser prendre la couverture chocolat à +4°C**



Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Sachertorte III.



- Récupérer à la maryse le surplus de couverture chocolat*, qui a coulé en-dessous, dans le moule à tarte.
- Décoller de la grille le gâteau, en glissant délicatement 2 spatules en dessous. Le placer sur une plaque pour le découper.
- Avec un bon couteau (par exemple, un couteau à génoise), couper nettement les bords du gâteau (parer)
- Si vous souhaitez des parts individuelles, couper des rectangles ayant la même dimension (par exemple, 5 cm x 9 cm)

*: Le reste de couverture ganache chocolat peut être conservé à +4°C pour un prochain glaçage. Il suffit de mettre au micro-onde 1 ou 2 min. à faible puissance pour liquéfier la couverture.

Astuce: Vous pouvez préparer un excellent chocolat chaud, en ajoutant du lait chaud dans le reste de couverture ganache chocolat.



Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Sachertorte IV.

Décoration:

- Vous pouvez décorer la surface du gâteau avec des objets en pâte à sucre, pâte d'amande, faire une écriture au chocolat blanc, poser une dentelle en pâte à dentelle...
- Voici des exemples de décoration:

