FR074 SACHERINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ingredienti:

gr 230	cioccolato fondente
gr 165	olio extravergine di oliva
gr 250	uova intere
gr 215	zucchero di canna grezzo
gr 30	acqua
gr 250	farina di mandorle
gr 200	passata di albicocche

PREPARAZIONE:

Fondere il cioccolato, unire l'olio e amalgamare bene; a parte miscelare le uova con lo zucchero e l'acqua. Unire i due composti in un contenitore capiente e aggiungere in fine la farina di mandorle setacciata. Con l'aiuto di un sac à poche colare la massa negli stampi Formaflex FR074 riempiendoli per metà della loro altezza; sistemare gli stampi su griglie e cuocere in forno a 170 °C per 14-16 minuti. Terminata la cottura sfornare, lasciare stabilizzare qualche minuto poi sformare dagli stampi. Farcire i savarin con la passata di albicocche calda e lasciarla stabilizzare. Decorare con una goccia di glassa lucida al cacao o cioccolato fondente, impreziosire eventualmente con una pagliuzza di oro alimentare.

Ingredients:

gr 230	dark chocolate
gr 165	extra virgin olive oil
gr 250	eggs
gr 215	brown sugar
gr 30	water
gr 250	almond flour
gr 200	apricot jam

Method:

Melt chocolate, add oil and mix well. Apart, mix eggs with sugar and water. Add both compounds in a large container and add finally the sifted almond flour. With a sac à poche, pour the mass inside Formaflex FR074 moulds filling at half of their height. Put the moulds upon oven grill and cook at 170°C for 14-16 minutes. Keep off from the oven and let them cool and stabilize. Decorate with a drop of sparkle cocoa or dark chocolate icing. Put eventually a flake of food gold on the top.