

Sachertorte

Sachertorte

Norma Gómez-García^a, Ana Karen Vargas-Muñoz^b, Mariela Marin-Rodriguez^c

Abstract:

Sachertorte is a famous cake that has been considered a Viennese emblem since his creation around 1814. The recipe of this dessert had been secretly locked, and passed through generation on generation in its home country to assure the fidelity of the flavours and ingredients that have been used since its creation. Essentially, this dessert is composed by two round discs of baked chocolate cake filled with an apricot jam and top with a smooth chocolate ganache and a twist of whipped cream. Apricot jam and chocolate are key ingredients to achieve the full experience around crafting this masterpiece. Quality at the moment of reaching our ingredients and complete attention to temperatures will lead to a moist and exquisite cake. Nowadays this dessert is still current at pastry menus all around the world. In fact, there are few pastry chefs that are always exploring and trying to find a way to evolve and make a creative and respectful reinterpretation of this recipe in order to find new ways to enjoy this flavourful cake, which had turn into a timeless and elegant choice to finish a delightful meal

Keywords:

Sachertorte, dessert, cake, ganache, whipped cream, chocolate.

Resumen:

Sachertorte es un célebre pastel que ha sido considerado un emblema vienés desde su creación en el año de 1814. La receta de este postre esta celosamente resguardada y ha sido transmitida de generación en generación en su país natal con la finalidad de asegurar la fidelidad en los sabores y el uso de los ingredientes que han sido utilizados desde su creación. Básicamente, este postre está compuesto por dos discos de bizcocho de chocolate horneados, divididos por un relleno de mermelada de albaricoque y terminado con un glaseado de ganache de chocolate acompañado de un duyado de crema batida. Tanto la mermelada de albaricoque como el chocolate son ingredientes esenciales para poder lograr la experiencia completa al momento de elaborar esta obra maestra. No obstante, la calidad de nuestros ingredientes al momento de elegirlos y un cuidado completo a las temperaturas dentro de su elaboración lograrán que nuestro producto terminado sea un húmedo y exquisito pastel. Hoy en día este postre aún sigue estando vigente en las cartas de postres de varios restaurantes alrededor del mundo. Incluso, algunos renombrados chefs pasteleros han explorado los sabores de esta receta con la finalidad de lograr que evolucione en una propuesta reinterpretada mucho más creativa, respetuosa y elegante que sirva como medio para encontrar nuevas formas de disfrutar este delicioso pastel, que se ha consolidado como una opción atemporal y elegante para poder cerrar una deliciosa comida.

Palabras Clave:

Sachertorte, postre, pastel, ganache, crema batida, chocolate.

Introducción

Célebre pastel vienés, creado por Franz Sacher, Chef pastelero del príncipe de Metternich. 1

El hotel Sacher menciona que el suceso fue producto de la casualidad, ya que el chef encargado estaba enfermo y

el aprendiz Sacher aprovechó el momento para realizar lo que más tarde sería considerado como el pastel más famoso de todos los tiempos. 2

Durante muchos años estuvo en controversia ya que se disputaban su origen entre el hotel Sacher que era dirigido por los descendientes del chef Franz y la pastelería

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, Email: norma_gomez@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-8886-123X>, Email: ana_vargas@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0009-0778-637X>, Email: mariela_marin@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 26/03/2024, Fecha de aceptación: 21/04/2024, Fecha de publicación: 05/06/2024

Demel, que tenía al nieto de Sacher y decía que era la verdadera receta, pero después de tiempo en disputa legal, el hotel Sacher ganó ese derecho. 2

Más allá de trabajar con la combinación justa de ingredientes, para conseguir la Sachertorte perfecta, hay que mantener unas óptimas condiciones de temperatura y humedad al momento de su elaboración.

El pastel está descrito como, dos discos separados por mermelada de albaricoque y glaseado con chocolate; los discos son bizcochos de chocolate previamente horneados. La mermelada de albaricoque que va en medio y funge como relleno se realiza con fruta entera o cortada en trozos, macerada durante 24 horas en azúcar y cocidas con éste mismo hasta que adquieran una consistencia de puré. Para elaborar 1 kg de frutas es necesario utilizar la cantidad de 1 kg de azúcar. La principal característica que presentan las mermeladas es que las frutas dentro de su terminado ya no se pueden identificar. Es importante aclarar que desde el año 1981 una directiva europea reserva la denominación de mermelada solo a las preparaciones de este tipo elaboradas a base de cítricos. Aunque dentro de las aplicaciones de la cocina doméstica, se pueden preparar mermeladas con todo tipo de frutas. 1, 3

Cabe destacar que dentro de la elaboración de las mermeladas y para poder llevar a cabo el proceso de gelificación correcto se requiere que el producto final presente un mínimo de 1% de pectina, un pH de 2.8 a 3.6 y el 60% de azúcar. 4

La fruta estrella que engalana el relleno de nuestro pastel son los albaricoques, también conocidos como chabacanos. Es el fruto del albaricoquero, árbol de la familia de las Rosáceas. Tiene una forma redondeada, de color amarillo-naranja y piel aterciopelada. Su carne, tierna y poco jugosa es dulce y perfumada. 1

Es una fruta nativa de China que fue traída por el Mediterráneo en tiempos de los romanos. El aroma distintivo de los albaricoques frescos se debe a una rica mezcla de terpeno que aportan notas cítricas, herbales, florales y principalmente compuestos con olor a melocotón llamados lactonas. 5

Los albaricoques son frutas delicadas que no resisten bien los viajes o las largas distancias y suelen ser procesados rápidamente en conservas, en la elaboración de zumos de frutas y alcohol. 1, 5

Aunado a la mermelada de albaricoques se encuentra la ganache de chocolate, que es una crema de pastelería que se utiliza para completar postres y rellenar pasteles. 1 Para poder realizarla de forma exitosa se coloca dentro de un cuenco mantequilla y con ayuda de los dientes de un tenedor se trabaja hasta dejarla perfectamente blanda y cremosa. Posteriormente en otro recipiente colocar chocolate con al menos un 70% de cacao troceado. Reservarlo. Llevar a ebullición en un cuenco la leche. Añadir un poco de la leche a nuestro chocolate troceado. Con ayuda de una pala mezclar despacio formando círculos concéntricos dentro de nuestro recipiente. Incorporar la leche restante y seguir mezclando lentamente trazando círculos cada vez más grandes. Cuando esta mezcla está a menos de 60°C añadir poco a poco la mantequilla a trocitos. Mezclar con cuidado sin trabajar en exceso con la finalidad de conservar su textura suave. 1, 3

Desarrollo

1. Nombre de la práctica: Sachertorte

2. Objetivo de la práctica

Elaborar un pastel pastel considerado un emblema vienés mediante una sencilla receta

3. Material necesario para la realización de la receta:

Utensilios

Batidora de pedestal, aro de 24cm, tapete de silicón, colador, bowls, termómetro, olla, espátula de silicón, espátula acodada, manga, duya de estrella.

4. Insumos requeridos para su realización

Tabla 1. Insumos para elaborar Sachertorte

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Bizcocho de chocolate		
Mantequilla	0.100	Kg
Azucar glass	0.070	Kg
Huevo	2	Pza
Yemas	2	pza
Claros	2	Pza
Chocolate amargo	0.120	Kg
Harina de trigo	0.040	kg
Harina de almendra	0.100	Kg
Mermelada de albaricoque	0.150	Kg
Ganache para glasear		
Chocolate amargo	0.175	kg
Leche entera	0.035	Kg
Crema para batir	0.035	Kg
glucosa	0.020	Kg
Montaje		
Crema para batir	0.250	Kg

5. Procedimiento

Mise en place

1. Cernir las harinas
2. Fundir el chocolate a baño maría
3. Montar las claras
4. Montar la crema para batir

Preparación

Ganache

1. En una olla colocar la leche, crema y glucosa, dejar hervir, retirar del fuego y agregar el chocolate. Glasear cuando este a los 32°C.

Bizcocho de chocolate

1. En un bowl agregar la mantequilla y la azucar, con la batidora acremar, hasta obtener consistencia suave.
2. Agregar las yemas una a una, el huevo uno a uno.
3. Agrega el chocolate fundido
4. Agregar las harinas
5. Integrar de forma envolvente las claras montadas
6. Colocar en el aro o molde y hornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos
7. Enfriar y partir por la mitad

Ensamblado

1. Colocar la mermelada de forma uniforme a lo largo del primer disco de bizcocho
2. Colocar el otro disco de bizcocho encima.
3. Glasear y servir con un rosetón de crema montada

Conclusión

Pastel tradicional Austriaco, elaborado en el hotel Sacher, esta formado de un bischocho de chocolate ligeramente aireado, relleno de mermelada de albaricoque, cubierto por un ganache de chocolate oscuro, y en el hotel Sacher lo sirven acompañado de un roseton de crema montada.

Referencias

- [1] Editores Larousse. Gastronomique en español. Barcelona: Larousse; 2019.
- [2] Original Sacher-Torte recipe. [Internet]. 2019, julio 26. Disponible en: <https://www.sacher.com/en/original-sacher-torte/recipe/>
- [3] Bressaninim D. La ciencia de la pastelería. Milán: Gribaudo; 2020.
- [4] Badui S. La ciencia de los alimentos en la práctica. Pearson; 2012.
- [5] McGee H. La cocina y los alimentos. Barcelona: Deabate; 2014.