



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Tarta Sacher, Sachertorte

Analitzam el seu origen, el per què del seu nom, variants i tècniques d'elaboració

Seguim amb aquesta sèrie d'articles dedicats a tartes amb nom propi. Analitzam el seu origen, el perquè del seu nom, variants i tècniques d'elaboració. Us animau?

A cuina és un poc difícil establir autories de receptes a ningú ni a cap lloc en específic. Moltes elaboracions han tingut una creació i evolució paral·leles, però n'hi ha algunes de les que més o manco està consensuat dins el nom gastronòmic el seu origen o bé qui o quan es va crear.

Avui anam de viatge fins a Viena i us convido a menjar un bocinet de tarta Sacher.

Com moltes altres receptes que avui són famoses a tot el món, la tarta de xocolata Sacher també va ser inventada per casualitat. Cal remuntar-se fins a l'any 1832, moment en què el príncep Klemens va encarregar la preparació d'unes postres especials per als seus hostes. Però el seu cap de cuina estava malalt i va ser el seu jove aprenent de setze anys, Franz Sacher, que va haver d'improvisar una recepta per sopar. Va elaborar una tarta de mantega, farina, ous, sucre i glacejat de xocolata i farcida de mermelada d'albercoc. No cal dir que la tarta va ésser

tot un èxit.

Franz Sacher va seguir perfeccionant les seves habilitats pastisseres amb estades a Bratislava i Budapest, fins a culminar la seva carrera obrint una botiga de vins i delicatessen al carrer Weihburg de Viena.

Franz va ésser el creador de la tarta Sacher tot i que, en realitat, el veritable impulsor del pastís va ser el seu fill, Eduard Sacher, després del seu pas per la pastisseria Demel de Viena, convertida en la confiteria oficial de la cort. Al 1876, Eduard Sacher va decidir fundar l'Hotel que porta el seu nom. Però, com que la confiteria Demel tenia la recepta de Sacher, la seguia venent malgrat les disputes amb el seu creador. Durant molts d'anys ambdues empreses es varen disputar l'origen de la Sachertorte.

Després d'anys de disputes legals la justícia va emetre una decisió quasi Salomònica. La justícia dictamina que el pastís de l'Hotel Sacher és «l'original», i el de la pastisseria Demel el «veritable».

Si viatgem a tastar ambdues versions les podem diferenciar fàcilment:

- L'hotel elabora la Tarta Original Sacher, identificada amb un segell de qualitat de xocolata en forma de cercle.

- La pastisseria ven la Tarta Eduard Sacher o «veritable», que també compta amb el seu propi segell de qualitat, però en forma de triangle.

Podeu veure ambdues versions a:
<https://www.sacher.com/en/> o
<https://www.demel.com/>



<https://www.sacher.com/en/original-sacher-torte/>

<https://www.demel.com/> o
<https://www.demel.com/products/sachertorte>

Com a curiositat i segons regula el mateix segell de qualitat que certifica que la tarta Sacher és l'original indica que la recepta original s'elabora a través de 34 meticulosos passos fins a presentar-la per a la venda en una caixa de fusta.

La base d'aquesta tarta i de moltes més és el besicuit o pa de pessic.

Trucs perquè el pa de pessic et quedi esponjós i sucós:

- Si usam els ingredients acabats de treure de la nevera per a la massa del pa de pessic, el més segur és que en batre'ls no quedin ben integrats i per tant la textura no sigui cremosa ni homogènia. L'ideal és treure tots els ingredients de la nevera una estona abans de preparar el pa de pessic, de manera que estiguin a temperatura ambient a l'hora de fer el besicuit.

- Encara que cuinem a ull moltes receptes i surtin bé, la rebosteria necessita les quantitats ben mesurades si volem un bon resultat, i més si es tracta de masses fornejades, com els besicuits. Cada recepta indica la quantitat exacta de cada ingredient perquè el pa de pessic et quedi suau, esponjós i daurat.

- Sempre ho dic als alumnes, el secret d'un bon besicuit és batre molt els ous. Una de les claus de l'esponjositat és la emulsió d'ous i sucre. Per donar-li al pa de pessic una bona textura airejada és imprescindible batre bé els rovells, afegir el sucre, i seguir batent fins que canviï de color i textura. El punt òptim és quan els rovells adquireixen una textura cremosa i un color blanquinós en haver-se fos amb el sucre.

- Tamisar la farina juntament amb el llevat abans d'afegir-ho a la mescla d'ous, ens permetrà obtenir una crema molt més fina, suau i delicada, lliure de grums.

- Pareix que no però el motlle també és important. Hi ha una gran varietat de motlles fets de diferents materials disponibles al mercat. Els millors actualment són els de silicona o els de metall desmuntables. Aquests darrers reparteixen molt bé la calor i els primer eviten que el besicuit s'enganxi al motlle.

CUINA DE TEMPORADA:

Sachertorte

INGREDIENTS (8 persones)

- 175 grams de sucre, 175 grams de mantega, 7 ous, 175 grams de xocolata amarga.
- 50 grams d'ametlles mòltes, 100 grams de farina, 20 grams de llevat químic
- Mermelada d'albercoc

Per a la cobertura:

- 150 grams de xocolata de cobertura
- 2 cullerades de mantega, 4 cullerades de nata líquida, mantega i farina per al motlle

Per decorar: nata muntada amb vainilla (chantilly)

ELABORACIÓ:

- En un bol, i amb batedora elèctrica de varetes, batrem la mantega i el sucre. Després afegirem un a un els rovells dels ous sense deixar de batre.
- Fondrem la xocolata bany maria, la deixam temperar i en ésser tèbia ja podem incorporar-la.
- Mesclam ara la farina amb les ametlles i les afegim a la crema anterior amb moviments suaus. Millor fer-ho ara amb la vareta manual. Els blancs d'ou els batem a punt de neu i els afegim als vermells i xocolata amb suavitat.
- Ja podem untar un motlle (de base desmuntable) amb mantega i empolvar-lo amb farina. Abocam la mescla i enforam a 175°C durant 10 minuts. Baixam la temperatura a 165°C i ho cuinam durant 30 minuts més. Deixar temperar i desemmotllar.
- A continuació es talla la tarta en dues capes i s'estén la mermelada de fruita a la inferior. Podem fer-hi les capes que volguem en funció de com de gruixada ens surti la tarta del motlle.
- Per a la cobertura fondrem la xocolata, afegim la mantega i després la nata líquida. Amb aquesta crema de xocolata podem cobrir la tarta i decorar.



ESCOLA DE CUINA:

Les tartes de xocolata són un èxit assegurat, i a més de la Tarta Sacher us en recoman altres:

- Tarta de xocolata amb besicuit de magdalenes: <https://www.cuinant.com/pastis%20xocolata.htm>
- Tarta de xocolata blanca: <https://cuinant-blog.blogspot.com/2015/03/recepta-densaimada.html>
- Tarta de xocolata de Ramón Freixa: <https://www.cuinant.com/ramonfreixa.htm>
- Tarta mexicana de xocolata <https://www.cuinant.com/biel.htm#tartaxoco>
- Tarta de 3 xocolates <https://cuinant-blog.blogspot.com/2024/02/tarta-de-3-xocolates.html>

Tipus de xocolata:

- Xocolata negra, Xocolata amb llet, Xocolata blanca, Xocolata rosa i Xocolata de colors.