

?L'origen del Sacher

El pastís Sacher, conegut com Sachertorte, va ser creat l'any 1832 per l'austríac Franz Sacher, que era un jove aprenent d'una pastisseria de Viena. Un dia el príncep Klemens Wenzel von Metternich va encarregar un pastís a la pastisseria on treballava Franz, però just aquell dia, el pastisser estava malalt, així que Franz amb només setze anys va haver de preparar-lo ell sol. En aquell moment el pastís que va elaborar no va tenir èxit, però al cap de dotze anys, a mesura d'anar-lo practicant, va començar a vendre's arreu d'Europa amb un gran èxit fins a obrir la seva pròpia pastisseria a Viena.



Un dels fills del Franz, l'Eduard Sacher, va inaugurar l'Hotel Sacher. Quan aquest va morir, la seva dona Anna va continuar amb l'hotel i la pastisseria. Segons es diu, quan va morir Anna Sacher al 1934, el seu fill Edward va heretar l'hotel en males condicions: en ruïnes i endeutat. Així que va haver de vendre's l'hotel juntament amb la recepta Sachertorte del seu avi Franz Sacher. L'Edward va començar a treballar al Café Demel i va ser aquí on va començar a elaborar el pastís Sacher altra vegada per als clients de la pastisseria.

«Amb una dieta saludable, si no es pateix cap malaltia cardiovascular, menjar un pastís amb productes de qualitat i el mínim sucre és beneficiós»

Finalment, el 1936, es va arribar a un acord per distingir els dos Sachers que s'havien elaborat fins aleshores. L'Hotel Sacher elaboraria l'Original Sacher, que s'identificaria amb un segell circular. En canvi, la pastisseria Demel elaboraria l'Eduard Sacher, que es distingiria amb un segell triangular. La diferència entre els dos pastissos són les capes de melmelada. L'Original

Sacher té dues capes en el pa de pessic, en canvi, l'Eduard Sacher només té capa al centre del pastís.

El pastís s'elabora amb els següents ingredients. Per al pa de pessic: sis ous, dos-cents grams de sucre, cent grams de xocolata negra (72%), cent grams de mantega, cent grams de farina i sis grams de llevat. Per al glacejat: tres-cents grams de xocolata negra (72%), dos-cents grams de mantega i la mermelada d'albercoc per a l'interior. Sol acompanyar-se amb nata o crema xantillí.

Si es duu a terme una dieta saludable i no es pateix cap malaltia cardiovascular, menjar un pastís elaborat amb productes de qualitat i el mínim sucre possible és beneficiós pel que fa a nivell social i familiar. Així que a Manresa podeu comprar un pastís Sacher per a quatre o cinc persones a la pastisseria El Cigne, pel preu de 20 euros aproximadament, al carrer Urgell i al carrer Barcelona.