CHOCO SOUFFLE'

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TORTINO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 100
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 450

PREPARAZIONE

Far fondere il cioccolato a bagnomaria o in forno a microonde.

Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ, uova ed acqua, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione precedentemente imburrati (85-90 gr per ogni stampino).

Porre in frigorifero per 15-20 minuti.

Con questa dose si posso realizzare 24 stampini.

ZUCCHERO PER DECORARE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni termoventilati.

AVVERTENZE
La cottura dei CHOCO SOUFFLÉ riveste un aspetto primario per l'ottenimento di dolci ben cotti esternamente e con un cuore morbido all'interno; differendo tra loro i vari tipi di forno,vi consigliamo, durante le prime produzioni, di verificare la buona riuscita dei prodotti finiti, in caso di risultati non conformi alle aspettative,variare i tempi e le temperature suggerite secondo necessità.

Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare con BIANCANEVE PLUS e servire tiepido.

Per una lunga conservazione è possibile congelare il prodotto già cotto e successivamente scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il cioccolato Minuetto Ecuador 70% con RENO CONCERTO FONDENTE 64% o 72% o in alternativa con uno della linea SINFONIA FONDENTE (56-68-76%).