

CHOCO SOUFFLE D'INVERNO

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TORTINO AL RHUM

INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'	g 1.000
UOVA	g 700
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	g 400
JOYPASTE RHUMBA	g 80

PREPARAZIONE

Far fondere il cioccolato, a bagnomaria o in forno a microonde, a 45-50°C.

Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ e uova.

Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.

Miscelare fino ad ottenere di un impasto omogeneo.

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

Porre in frigorifero per 15-20 minuti.

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

SALSA PROFUMO D'INVERNO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
FRUTTIDOR ARANCIA	g 400
JOYPASTE CANNELLA	g 15

PREPARAZIONE

Miscelare acqua, FRUTTIDOR ARANCIA e JOYPASTE CANNELLA con una frusta.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE - H.R.	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare sul fondo di un piatto della salsa al profumo d'inverno, su cui poggiare il tortino al rhum caldo.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE H.R.