



CHOCO SOUFFLE' 6

Mix in polvere con il 25% di finissimo cioccolato fondente, ideale per la realizzazione di deliziosi soufflé al cioccolato con cuore morbido.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070514

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

RICETTA BASE (dose per 24 stampini)

CHOCO SOUFFLE g 1000

Uova intere g 700

Cioccolato fondente g 450

Si consiglia l'utilizzo di Cioccolato Reno 64% o Reno 72%.

MODALITÀ D'USO: far fondere il cioccolato a bagnomaria od in forno a microonde.

Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLE e uova, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo.

Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione precedentemente imburattati (85-90 grammi per ogni stampino). Porre in frigorifero per 15-20 minuti e cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni termoventilati.

Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare con BIANCANEVE PLUS e servire tiepido. La cottura dei CHOCO SOUFFLE' 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 ed in caso di risultati non conformi alle aspettative di variare i tempi e le temperature suggerite secondo necessità.

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

AVVERTENZA: per ottenere una consistenza interna più morbida sostituire 100 g di uova con 100 g di acqua.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.