



## CHOCO SOUFFLE'

### TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### TORTINO AL CIOCCOLATO

---

##### INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

g 1.000  
g 600  
g 100  
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 monoporzionamento precedentemente imburrati (85-90 gr per ogni stampino).  
Porre in frigorifero per 15-20 minuti.  
Con questa dose si possono 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%).