

CHOCO SOUFFLE'

PASTRY CHOCO SOUFFLE

Chocolate soufflé mix with the 25% of the finest dark chocolate included, the ideal to make this delicious dessert marked by a creamy soft center.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070514

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Ei



Milch



Schalenfrüchte



Senf

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Schokoladensoufflés mit weichem Kern.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

GRUNDREZEPT (Menge für 24 Förmchen)

CHOCO SOUFFLÉ 1000 g

Ganze Eier 700 g

Zartbitterschokolade 450 g

Wir empfehlen die Verwendung von Schokolade Reno 64 % oder Reno 72 %.

ZUBEREITUNG: Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. CHOCO SOUFFLÉ und Eier in einer Küchenmaschine mit Flachrührer oder von Hand mit einem Schneebesen vermengen, die geschmolzene Schokolade hinzufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Masse in zuvor gebutterte Aluminium-Einzelportionsförmchen füllen (85-90 Gramm pro Förmchen). Für 15-20 Minuten in den Kühlschrank stellen und 7-9 Minuten bei 230-240 °C im Backofen und 200-220 °C im Umluftbackofen backen. Das Produkt aus den Förmchen nehmen, mit BIANCANEVE PLUS dekorieren und lauwarm servieren.

Das Backen der CHOCO SOUFFLÉ ist von entscheidender Bedeutung, um außen gut durchgebackene und innen weiche Desserts zu erhalten. Da sich die verschiedenen Ofentypen voneinander unterscheiden, empfehlen wir Ihnen, bei den ersten Backvorgängen die Qualität der fertigen Produkte zu überprüfen und bei nicht den Erwartungen entsprechenden Ergebnissen die empfohlenen Zeiten und Temperaturen nach Bedarf anzupassen.

Für eine lange Haltbarkeit kann das bereits gebackene Produkt eingefroren und anschließend 20-25 Sekunden lang in der Mikrowelle bei 500 W aufgewärmt werden.

HINWEIS: Um eine weichere Konsistenz im Inneren zu erzielen, ersetzen Sie 100 g Eier durch 100 g Wasser.



Extraordinary
made simple.