



CHOCO SOUFFLÉ

chef Basic level

TORTINO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTS

CHOCO SOUFFLÉ

uova - temperatura ambiente

acqua

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

PREPARATION

- 1.000g Far fondere il cioccolato a bagnomaria o in forno a microonde.
600g Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO
100g SOUFFLÉ, uova ed acqua, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino ad
450g 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.

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.