

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

PASTELES SOUFFLE DE CHOCOLATE

Mezcla para soufflé de chocolate con un 25% del mejor chocolate negro, ideal para elaborar este delicioso postre que se caracteriza por un centro suave y cremoso.



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



Cereales



La

Cross-contaminations



Huevos



Leche



Frutos



Senape

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de soufflés de chocolate de relleno suave.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

RECETA BÁSICA (dosis para 24 moldes)

CHOCO SOUFFLE' 1000 g

Huevos enteros 700 g

Chocolate negro 450 g

Se recomienda el uso de chocolate Reno 64% o Reno 72%.

MODO DE EMPLEO: derretir el chocolate al baño maría o al microondas. Mezclar en batidora planetaria con hoja o a mano con batidor CHOCO SOUFFLE' y huevos, añadir el chocolate derretido y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Depositar la mezcla obtenida en moldes de aluminio monodosis previamente engrasados (85-90 g por molde). Refrigerar durante 15-20 minutos y cocinar durante 7-9 minutos a 230-240 °C en hornos de placa y 200-220 °C en hornos de convección. Retirar el producto de los moldes, decorar con BIANCANEVE PLUS y servir tibio.

La cocción de los CHOCO SOUFFLE' reviste un aspecto primario para la obtención de dulces bien cocinados externamente y con un relleno suave; diferenciando entre ellos los distintos tipos de horno, os aconsejamos, durante las primeras producciones, comprobar el éxito de los productos terminados y en caso de resultados no conformes con las expectativas de variar los tiempos y las temperaturas sugeridas según las necesidades.

Para un almacenamiento prolongado, es posible congelar el producto ya cocinado y luego calentarlo en el microondas a 500 W durante 20-25 segundos.

ADVERTENCIA: para obtener una consistencia interna más suave, sustituir 100 g de huevos por 100 g de agua.



Extraordinary
made simple.