

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

PÂTISSERIE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Préparation pour soufflé au chocolat contenant 25 % de chocolat noir de première qualité, idéale pour réaliser ce délicieux dessert caractérisé par un cœur fondant et crémeux.



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



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Oeufs



Lait



Fruits



Moutarde

SO₂

Anhydride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

préparation en poudre pour la réalisation de soufflé au chocolat ayant un coeur souple.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

CHOCO SOUFFLE? _____g 1.000

Oeufs entiers _____g 700

Chocolat noir _____g 450

On conseille d'utiliser le Chocolat Reno 64% ou Reno 72%.

MODE D'EMPLOI: faire fondre le chocolat à bain marie ou au four à micro-ondes. Mélanger au batteur mélangeur avec feuille ou à la main avec fouet CHOCO SOUFFLE? et les oeufs, ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Déposer le composé obtenu dans des petits moules mono portion en aluminium précédemment beurrés (85-90 grammes pour chaque moule). Laisser reposer au réfrigérateur 15-20 minutes et cuire pendant 7-9 minutes à 230-240°C dans des fours à plaque et 200-220°C dans des fours thermo ventilés.

Démouler le produit des moules, décorer de BIANCANEVE PLUS et servir tiède.

Pour une longue conservation est possible de congeler le produit déjà cuit et après le chauffer au four à micro-ondes à 500w pendant 20-25 seconds.



Extraordinary
made simple.