

CHOCO SOUFFLE'

PASTICCERIA

CHOCO SOUFFLE

Mix in polvere con il 25% di finissimo cioccolato fondente, ideale per la realizzazione di deliziosi soufflé al cioccolato con cuore morbido.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070514

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia

Cross contaminazioni



Uova



Latte



Frutta



Senape

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di soufflé al cioccolato dal cuore morbido.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

RICETTA BASE (dose per 24 stampini)

CHOCO SOUFFLE? g 1000

Uova intere g 700

Cioccolato fondente g 450

Si consiglia l'utilizzo di Cioccolato Reno 64% o Reno 72%.

MODALITÀ D'IMPIEGO: far fondere il cioccolato a bagnomaria od in forno a microonde. Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLE? e uova, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzionamento precedentemente imburrati (85-90 grammi per ogni stampino). Porre in frigorifero per 15-20 minuti e cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni termoventilati. Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare con BIANCANEVE PLUS e servire tiepido.

La cottura dei CHOCO SOUFFLE? 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 ed in caso di risultati non conformi alle aspettative di variare i tempi e le temperature suggerite secondo necessità.

Per una lunga conservazione è possibile congelare il prodotto già cotto e successivamente scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.

AVVERTENZA: per ottenere una consistenza interna più morbida sostituire 100 g di uova con 100 g di acqua.



Extraordinary
made simple.