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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070514

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.

Soia

Cross contaminazioni

Uova

Latte

Frutta

Senape

Anidride

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di soufflè 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%.
MODALITA? 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 monoporzione 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'ottenimeto 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.