

# CHOCO SOUFFLE D'INVERNO

👤 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

## TORTINO AL RHUM

### CHOCO SOUFFLE'

uova  
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 64%

### JOYPASTE RHUMBA

1.000 g

700g

400g

80g

Far fondere il cioccolato, a bagnomaria o in forno a microonde, a 45-50°C.

Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ e uova.

Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.

Miscelare fino ad ottenere di un impasto omogeneo. Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione, precedentemente imburrati (85-90 g per ogni stampino).

Porre in frigorifero per 15-20 minuti.

Cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra o a 200-220°C in forni termoventilati.

## SALSA PROFUMO D'INVERNO

acqua  
FRUTTIDOR ARANCIA  
JOYPASTE CANNELLA

100 g

400g

15g

Miscelare acqua, FRUTTIDOR ARANCIA e JOYPASTE CANNELLA con una frusta.

## COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare sul fondo di un piatto della salsa al profumo d'inverno, su cui poggiare il tortino al rhum caldo. Decorare con una spolverata di BIANCANEVE H.R.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.