



CHOCO SOUFFLE D'INVERNO

 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

TORTINO AL RHUM

INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE'

uova

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

64%

JOYPASTE RHUMBA

PREPARAZIONE

- 1.000 g Far fondere il cioccolato, a bagnomaria o in forno a microonde, a 45-50°C.
700g Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ e uova.
400g Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.
80g Miscelare fino ad ottenere di un impasto omogeneo.
Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione, precedentemente imburattati (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

INGREDIENTI

acqua

FRUTTIDOR ARANCIA

JOYPASTE CANNELLA

PREPARAZIONE

- 100 g Miscelare acqua, FRUTTIDOR ARANCIA e JOYPASTE CANNELLA con una
400g frusta.
15g

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.