CHOCO SOUFFLE D'INVERNO

Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

TORTINO AL RHUM

CHOCO SOUFFLE'	1.000 g	Far fondere il cioccolato, a bagnomaria o in forno a microonde, a 45-50°C.
uova	700g	Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ e uova.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	400g	Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.
JOYPASTE RHUMBA	80g	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	100 g	Miscelare acqua, FRUTTIDOR ARANCIA e JOYPASTE CANNELLA con una frusta.
FRUTTIDOR ARANCIA	400g	
JOYPASTE CANNELLA	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.