



# CHOCO SOUFFLÉ D'INVERNO

chef Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

## TORTINO AL RHUM

### INGREDIENTI

#### CHOCO SOUFFLÉ

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 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

### 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.