

# **CHOCO SOUFFLE D'INVERNO**

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

400g Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.

80a 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.