



CUORE DI CIOCCOLATO



Confezione

Sac a poche da kg 1 in
scatole di cartone da Kg 4

Codice Prodotto

P7F36

DESCRIZIONE

CUORE DI CIOCCOLATO è un impasto surgelato da cottura, confezionato in sac à poche.

Il prodotto è ideale per creare la più ampia gamma di personalizzazioni dei classici soufflé al cioccolato dal cuore fondente.

Conservazione

12 mesi a - 20°C. Scongelata in confezione chiusa: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 5°C.
La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

CUORE DI CIOCCOLATO



MODALITÀ D'USO

- L'impasto può essere scongelato a temperatura ambiente (2/3 ore) oppure o molto velocemente in acqua tiepida
 - Poche a – 20° C (congelata)
 - Con microonde: posizionare la poche per 10 minuti su modalità "Defrost"
 - In acqua calda: immergere la poche in 5 litri di acqua calda (50°C) per 15 minuti
 - Poche a + 4°C (scongelata in frigorifero)
 - Con microonde: posizionare la poche per 2 minuti con la modalità "potenza media" (400 w)
 - In acqua calda: immergere la poche in 5 litri di acqua calda (50°C) per 5 minuti
 - Colare in uno stampino da 80 g e cuocere in forno ventilato per 10 minuti a 180°C.
- Il prodotto si presta a eventuali varianti durante la preparazione, per esempio:
- Colare l'impasto fino ad $\frac{1}{4}$ dello stampino
 - Aggiungere un cucchiaio di ricotta
 - Finire di riempire fino ai $\frac{3}{4}$
 - Cuocere in forno ventilato per 10 minuti a 180°C



Per velocizzare il servizio è possibile eseguire una precottura di 9 minuti a 180° C (porzioni da 80 g in stampi silicone standard).

- Abbatte il prodotto senza toglierlo dallo stampino e mantenerlo nel surgelatore
- Al momento del servizio, impiattare e scaldare nel forno a microonde per 1 min e 15 sec / 1 min e $\frac{1}{2}$ alla potenza medio bassa di 350 W (è la tacca successiva a defrost)

Potranno essere necessari piccoli adeguamenti nei tempi di cottura e riscaldamento in funzione alle proprie attrezzature.