



Codice: 09-127
Formato: Buste
Peso netto: 650g x 4

Pz./Collo: 4 buste/cartone
Porzioni: 10/12 per busta
TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Zucchero, gocce di cioccolato fondente 30%, cacao in polvere 15%, farina di grano tenero, sciroppo di glucosio, uova, latte, aromi, sale.

Totale cioccolato + cacao pari al 45%

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone.

Sapore: tipico di cioccolato.

Aspetto: preparato in polvere con gocce di cioccolato.

Avvertenze per la conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto: teme l'umidità e le fonti di calore.

Natura e caratteristiche del prodotto

Semilavorato in polvere ideale per la preparazione di dolci al cioccolato.

Argomentazioni di vendita

Base pronta, di facile utilizzo e praticità, dallo sviluppo bivalente grazie al quale si possono realizzare 10-12 tortini al cioccolato dal cuore fondente, oppure una deliziosa torta con l'interno di tenero e morbido cioccolato. Considerato il tempo di preparazione davvero esiguo e la praticità d'uso, il prodotto risulta essere estremamente interessante per realtà aventi a disposizione spazi e tempi ridotti.

Clientela interessata

Ristoranti, trattorie, pizzerie, rifugi, hotel, alberghi e tutti quei locali che curano in modo attento il dessert di fine pasto.

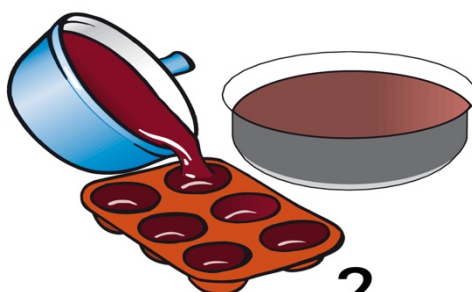
Modi d'uso

Dosaggio per l'uso: 1 Busta (650 g) + 250 ml di Latte. Procedimento: 1) Versare in un tegame il latte ed il prodotto e mescolare vigorosamente con una frusta a mano 2) Distribuire negli stampini 3) Cuocere in forno statico a 200 °C per 12/14 minuti. **Oppure in forno ventilato per 7/8 minuti.** Gli stampini vanno inseriti in forno già caldo.

Diversamente, per ottenere una torta al cioccolato dal cuore morbido, versare il composto in una tortiera Ø24 cm e cuocere in forno statico per 12 min. a 200°C. Tempo di preparazione: 20 minuti circa compreso il tempo di cottura.



1



2



3



200°C
12'-14'