



Codice: 09-129
Formato: Buste
Peso netto: 650g x 4

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

Ingredienti principali

Zucchero, granella di cioccolato al latte, cacao in polvere, nocciole in polvere, farina di grano tenero, tuorlo d'uovo, albume d'uovo, aromi e sale.

Totale cioccolato + cacao pari al 33.6%

Caratteristiche organolettiche

Colore: marrone chiaro.

Sapore: tipico di cioccolato gianduia.

Aspetto: preparato in polvere con granella di cioccolato al latte.

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 gianduia.

Argomentazioni di vendita

Ancora una volta Ginos per prima presenta al mondo Horeca una novità assoluta. Il panorama dei preparati in polvere per dolci si arricchisce con il tortino al cioccolato gianduia dove **con l'aggiunta di un solo ingrediente**, il latte, si ottiene una base pronta grazie alla quale si possono realizzare 10-12 tortini al gianduia dal cuore morbido, oppure una deliziosa torta con l'interno di tenero e cremoso cioccolato gianduia.

La creazione del Gianduia viene fatta risalire alla metà del 19° secolo durante il blocco economico ordinato da Napoleone per i prodotti dell'industria britannica che aveva reso difficile il reperimento del cacao in Europa. Per far fronte a questo problema, i pasticciieri torinesi sostituirono il cacao con la più economica nocciola delle Langhe creando così il cioccolato Gianduia.

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

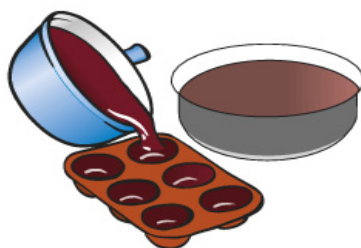
Ristoranti, trattorie, pizzerie, rifugi, hotel, alberghi e tutti quei locali che curano in modo attento il dessert di fine pasto.

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 preparato per tortino e mescolare vigorosamente con una frusta a mano 2) Distribuire negli stampini 3) Cuocere in forno statico a 200 °C per 10/12 minuti. **Oppure in forno ventilato per 7/8 minuti.** Gli stampini vanno inseriti in forno già caldo. Diversamente, per ottenere una torta al cioccolato gianduia 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
10'-12'