



Codice: 09-130
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 fondente, cacao in polvere, farina di grano tenero, tuorlo d'uovo, albume d'uovo, caffè solubile, aromi, sale.

Totale cioccolato + cacao pari al 39,6%

Caratteristiche organolettiche

Colore: beige scuro.

Sapore: tipico di caffè.

Aspetto: preparato in polvere con granella 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 caffè.

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 caffè 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 caffè dal cuore morbido, oppure una deliziosa torta con l'interno che nasconde una morbida crema al caffè. 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.

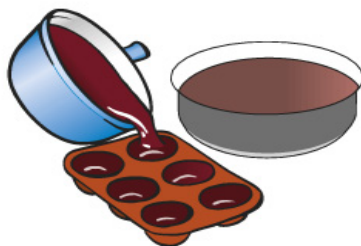
Modi d'uso

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 caffè 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'