



## CHOCO SOUFFLE D'INVERNO

DOLCE AL PIATTO - TORTINO AL CUORE MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TORTINO AL RHUM

#### INGREDIENTI

CHOCO SOUFFLE\*  
UOVA  
RENO CONCERTO FONDENTE 64%  
JOYPASTE RHUMBA

g 1.000  
g 700  
g 400  
g 80

#### PREPARAZIONE

Far fondere il cioccolato, a bagnomaria o in forno a microonde, a 45-50°C.  
Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLÉ e uova.  
Aggiungere il cioccolato fuso e successivamente la JOYPASTE RHUMBA.  
Miscelare fino ad ottenere di un impasto omogeneo.  
Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione, precedentemente imburattati (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

g 100  
g 400  
g 15

#### PREPARAZIONE

Miscelare acqua, FRUTTIDOR ARANCIA e JOYPASTE CANNELLA con una frusta.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE - H.R.

Q.B.

### 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.