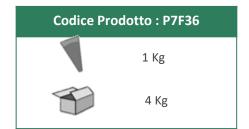


# **CUORE DI CIOCCOLATO**







### **DESCRIZIONE**

**CUORE DI CIOCCOLATO** è un impasto pastorizzato, surgelato, confezionato in sac à poche. Il prodotto è ideale per creare la più ampia gamma di personalizzazioni dei classici soufflè al cioccolato dal cuore fondente.

## **CONSERVAZIONE**

12 mesi a – 18°C

Scongelata in confezione chiusa: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C. La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

### **INGREDIENTI**

**Uova Intere Fresche** – Cioccolato fondente 20% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) – **Burro** – Sciroppo di glucosio – Zucchero – **Farina di frumento** – Stabilizzante: E422 – Emulsionante: E471 – Sale

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

| Valore<br>energetico |      | Proteine | Grassi<br>totali | di cui<br>saturi | Carboidrati | di cui<br>zuccheri | Fibre | Sale |
|----------------------|------|----------|------------------|------------------|-------------|--------------------|-------|------|
| Kcal                 | Kj   | 5,4      | 30,8             | 17,5             | 37,5        | 23,4               | 2,2   | 0.2  |
| 453                  | 1897 |          |                  |                  |             |                    |       | 0,2  |



# **CUORE DI CIOCCOLATO**



## MODALITÀ DI IMPIEGO: SCONGELAMENTO (--18°C A +4°C)

1) In frigorifero: 4 ore

2) Temperatura ambiente: in 2/3 ore

3) Con Microonde: Posizionare la sac à poche per 10 minuti con modalità "Defrost". Anche se congelata la punta si piega facilmente, in modo da poter entrare nel microonde Anche se la sac à poche non dovesse girare sul piatto, lo scongelamento avviene senza problemi Non Aumentare la potenza di riscaldamento: si rischia di provocare la cottura di alcune parti Seguendo i tempi indicati il prodotto è sufficientemente morbido per essere colato nella teglia o negli stampi.

4) In cella di lievitazione: Posizionare la poche (rif. Standard 30°C/80% umidità) per almeno 1 ora e mezza, così da rendere il prodotto ben fluido e colabile dalla sac a poche.

#### PREPARAZIONE ESPRESSA

|                             | Porzione 80 g | Porzione 40 g |  |
|-----------------------------|---------------|---------------|--|
| Tempo di cottura            | 10-11 minuti  | 7 minuti      |  |
| Temperatura forno ventilato | 180°          | 180°          |  |

Il prodotto si presta a eventuali inclusioni durante la preparazione, per esempio: colare l'impasto fino a % dello stampino, effettuare l'aggiunta , riempire fino ai %, cuocere in forno ventilato 10 minuti a  $180^{\circ}\text{C}$ 

### PREPARAZIONE PER PIÙ GIORNI

|            | Porzione 80 g    | Porzione 40 g    |  |
|------------|------------------|------------------|--|
| Precottura | 9 minuti a 180°C | 5 minuti a 180°C |  |

Abbattimento: è consigliabile congelare il prodotto subito dopo l'uscita dal forno senza toglierlo dallo stampino e mantenerlo nel congelatore

Riscaldamento in microonde 1 min e ½ potenza medio 40 secondi potenza medio bassa bassa (300-350 W) (300-350 W)