CUORE DI CIOCCOLATO

Codice Prodotto : P7F36

1 Kg

4 Kg

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 energetico		Proteine	Grassi totali	*di cui saturi*	Carboidrati	*di cui zuccheri*	Fibre	Sale
Kcal	Kj							
453	**1897**	**5,4**	**30,8**	17,5	**37,5**	23,4	**2,2**	0,2

GUERRA SpA - Via di Valle Caia, 39 – 00071 Pomezia – Tel. (+39) 06 91984607 – www.guerra.it

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 ¼ dello stampino, effettuare l'aggiunta , riempire fino ai ¾, cuocere in forno ventilato 10 minuti a 180°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 bassa (300-350 W)	40 secondi potenza medio bassa (300-350 W)