



SOUFFLE' DI CIOCCOLATO CALDO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
1.620 g
Peso uscita:
1.550 g



Porzioni:
36 pz



Teglia consigliata:
2 t. inox GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
7'

FASE									
1		0%	200°	7'	---	---	A	Sì	A
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Cioccolato fondente al 72%: 360 g
 Burro: 300 g
 Tuorli d'uovo: 12 pz
 Zucchero semolato: 200 g
 Farina 0: 120 g
 Albumi d'uovo: 12 pz
 Zucchero semolato: 40 g

PROCEDIMENTO

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro facendo attenzione che l'acqua non superi i 70° di temperatura. Una volta sciolto amalgamare con una frusta, incorporare la farina setacciata e far raffreddare a temperatura ambiente.

Montare a spuma i tuorli con lo zucchero semolato (200 g) e incorporarli al composto di cioccolato.

Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero (40 g) e incorporare il primo composto a quest'ultimo.

Imburrare gli stampini in alluminio poi riempirli a 45 g cadauno e riporre in frigo a rassodare per almeno 2 ore.

Cuocere in forno secondo i parametri.

Servire con crema inglese e frutti di bosco.