

CHOCO ReSPAGNA

**Codice Prodotto: PC357****Dosaggio** 100%**Confezione** Sacchi da 10Kg

DESCRIZIONE

CHOCO ReSPAGNA è un mix completo in polvere per la produzione di paste montate al cioccolato. Contiene del fantastico cioccolato in polvere che dona al prodotto un gusto inconfondibile.

MODALITÀ DI IMPIEGO

CHOCO RESPAGNA	1000 g
Uova intere	600 g
Acqua tiepida	300 g

- Dosare in planetaria l'acqua tiepida e le uova, verificando che la temperatura sia intorno a 30°C.
- Aggiungere il choco respagna.
- Montare con frusta per 2 minuti in 1° velocità e 4 minuti in 3°.
- Colare l'impasto negli appositi stampi, oleati e infarinati, fino a $\frac{3}{4}$ della loro capienza.
- Cuocere a 190°C per 35/40 minuti (stampi da 500g).

CONSERVAZIONE

9 mesi in luogo fresco (max 20°C)

CHOCO ReSPAGNA – RICETTE



ROLLÈ AL CIOCCOLATO

CHOCO RE SPAGNA	1000g	<ul style="list-style-type: none"> • Miscelare in planetaria le uova, l'albume, lo zucchero e il CHOCO RESPAGNA. • Montare con frusta a fili fini per 5/7 minuti ad alta velocità. • Inserire il burro fuso a filo in 1° velocità. • Colare la montata con sacchetto a bocca piatta e larga o stendere con spatola su teglie foderate con carta da forno. • Cuocere a 230/240°C per 6/7 minuti, con valvola chiusa. • Una volta raffreddato, stendere uno strato di cioccolato, crema o marmellata. • Arrotolare e guarnire
Uova intere	1200g	
Albume	1000g	
Zucchero	120g	
Burro	100g	