



CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO

BLACK SOFT	600 g
Uova	500 g
Burro	400 g
Cioccolato S. FELIPE	400 g

modalità d'impiego:

sciogliere assieme burro e cioccolato, aggiungerli a Black soft in planetaria, mescolando con frusta alla media velocità sino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungervi le uova, continuando a mescolare alla media velocità sino ad ottenere un composto liscio e vellutato.

Versare 100 g di impasto in stampini monoporzione d'alluminio unti. Congelare a -18°C.

Al momento dell'utilizzo, non scongelare ma cuocere direttamente a 200°C per 15 minuti.

Lasciar raffreddare in stampo per 5 minuti e capovolgere su piatto di portata. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!