



CHOQUIT

QUALITÀ
MIGLIORATA


SAIMA



PAN DI SPAGNA AL CACAO



INGREDIENTI

Base 1

- *Mix Choquit* 1000 g
- *Uova sgusciate* 600 g
- *Acqua* 200 g

Base 2

- *Mix Choquit* 1000 g
- *Uova sgusciate* 500 g
- *Acqua* 250 g

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 Min. ca. Colorare negli stampi.

Temperatura di cottura

Statico: 180°C per 25-30 min.

Rotor: 160°C

TRONCHETTO AL CACAO



INGREDIENTI

Arrotolato

- *Mix Choquit* 1000 g
- *Uova sgusciate* 800 g
- *Acqua* 200 g

Farcitura alla nocciola

- *Kiddy cover nocciola* 1000 g
- *Panna UHT* 3000 g

PROCEDIMENTO

Arrotolato

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 Min. ca. Stendere su carta da forno.

Cuocere in forno: Statico - 240°C per 4 min. con valvola chiusa; Rotor - 220°C.

Assemblaggio

Sciogliere Kiddy Cover nocciola, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Bagnare leggermente l'arrotolato precedentemente cotto, con alcolato a piacere.

Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm ed arrotolare.

Spalmare l'esterno dell'arrotolato con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna al cacao.

Ultimare con zucchero a velo. Abbassare di temperatura e porzionare.

TORTA PARADISO AL CACAO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Uova sgusciate 800 gr
- Lievito in polvere 10 gr
- Mix Choquit 1000 gr
- Burro fuso 250 gr
- Gocce di cioccolato 160 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti, tranne il burro e le gocce di cioccolato, per 7 minuti. A fine montata, aggiungere il burro fuso e le gocce di cioccolato.

Temperatura di cottura

180°C

Tempo di cottura

30 min. c.a.

TORTA CAPRESE CON CHOQUIT



INGREDIENTI

Ingredienti

- Choquit 500 gr
- Burro/ Margarina 500 gr
- Base marzapane 750 gr
- Cacao 100 gr
- Zucchero 150 gr
- Gocce di cioccolato 100 gr
- Fondente
- Mandorle tostate a pezzi 60 gr
- Latte 100 gr
- Uova 500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria in media velocità con la foglia per 5 min.

Temperatura di cottura

175°C.

Tempo di cottura

35/40 min c.a.

FETTA AL LATTE



INGREDIENTI

Ingredienti rollè al miele

- *Choquit* 500 gr
- *Uova sgusciate* 500 gr
- *Miele* 100 gr
- *Latte intero* 120 gr
- *Farina di mandorle* 60 gr

Ingredienti crema di latte

temperatura positiva

- *Charm* 200 gr
- *Latte intero* 250 gr
- *Panna montata non zuccher.* 1000 gr
- *Latte concentrato zuccher.* 200 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto cremoso(non troppo montato). Formare i rollè, e cuocere a 180° valvola chiusa , per 12 minuti circa.

TORTA GOLOSELLA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Mix Choquit* 1000 gr
- *Uova intere* 800 gr
- *Burro fuso* 200 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare il Choquit e le uova per 6 minuti, aggiungere il burro fuso a mano. Cottura 40 minuti circa a 170°.

Una volta raffreddati, inzuppare con bagna analcolica alla vaniglia, farcire e coprire con crema Nocciola Callebaut e decorare con trucioli di cioccolato al latte.

SAIMA

