

Stampi forma creme caramel in alluminio

Misure: da 6 a 8 cm. h.5 - spessore mm. 2

Tortino al cioccolato

TECNICA DI COTTURA:

cuocere in forno

METODO:

cuocere in forno

STRUMENTI DI COTTURA:

Stampi forma creme caramel in alluminio

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Bastardella in acciaio inox



INGREDIENTI

Cioccolato	gr. 200
Burro	gr. 200
Uova	gr. 300
Tuorlo	gr. 120
Zucchero semolato	gr. 130
Farina 0	gr. 150

PREPARAZIONE:

Tagliare il cioccolato a pezzi piccoli. Farlo sciogliere a bagnomaria assieme al burro. Quando raggiunge i 50° toglierlo dal bagnomaria e unire gli altri ingredienti mischiando con una frusta. Imburrare e passare con farina gli stampi.

Versare negli stampi la massa riempiendo sino a 3/4.

Cuocere in forno a 220° per 8 minuti.

Catalogo Agnelli: art. 219 (alto) 219/B (basso)

Catalogo Fasa: art. 090341



IDEALE PER:

- Cuocere in forno
- Cuocere in forno con percentuale di vapore

COTTURA ALTERNATIVA:

- A bagnomaria

VALUTAZIONI:

- Ottima durata nel tempo
- Estremamente maneggevole e pratico
- Versatile perchè utilizzabile sia a caldo che a freddo
- Non richiede manutenzione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore

CONSIGLI:

Strumento adatto a tutte le cotture in forno con impasti lievitati di piccole dimensioni. Ottimo nella preparazione di antipasti da servire caldi per la banchettistica. Lo si utilizza per le cotture a bagnomaria e per la preparazione di semifreddi a monoporzione. La buona conduttività termica permette una cottura omogenea di tutto il prodotto.



STRUMENTI DI COTTURA PROFESSIONALI