



# CHOQUIT

*Morbidezza al cacao*

miscela completa al cacao per la produzione  
di Pan di Spagna ed ottimi arrotolati.



# Caratteristiche

- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo la cottura.
- Facile da arrotolare.
- Piacevole gusto di cacao.
- Confezione: pratico sacco da 10 kg.

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

## Pan di Spagna al cacao

	Base 1	Base 2
<b>CHOQUIT</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Uova	600 g	500 g
Acqua	200 g	250 g

## Arrotolato al cacao

	Base 1	Base 2
<b>CHOQUIT</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Uova	800 g	650 g
Acqua	200 g	250 g

### modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.  
Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per Arrotolati stendere su carta da forno.

### cottura:

Pan di Spagna: statico 180°C per 25-30 min. Rotor 160°C

Arrotolato: Statico 240°C per 4 min. con valvola chiusa, rotor 220°C.

Linea Pasticceria

## Tronchetto al cacao

Arrotolato - Ricetta base 1

### Farcitura alla nocciola

<b>KIDDY COVER NOCCIOLA</b>	<b>1000 g</b>
Panna UHT	3000 g

### modalità d'impiego:

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 **POLVERE DI NEVE EXTRA** o **DOLCEDEKOR**. Abbassare di temperatura e porzionare.

