

Choco-Top Deluxe

MASSE

CHOQUIT, recette de base pour roulades,
s. Grundrezept 600 g

Total MASSE 600 g

FOURRAGE FRUITS

compote aux prunes 300 g

Total FOURRAGE FRUITS 300 g

FOURRAGE CREME

VOLUMAX, recette de base, s. Grundrezept 750 g

KIDDY CHOCO 150 g

Total FOURRAGE CREME 900 g

NAPPAGE

KIDDY CHOCO 375 g

MAGIC FONDANT 30 g

Total NAPPAGE 405 g

Mise en œuvre

Préparez la masse pour roulades au chocolat suivant la recette de base.

Poids masse :

Plaque de cuisson :

T° cuisson :

Temps cuisson :

Mélangez tous les ingrédients pour le fourrage crème, sauf KOMPLET Kiddy Choco, en grande vitesse.

Fouettage :

Ensuite, ajoutez le KOMPLET Kiddy Choco fondu.

Coupez la roulade refroidie en 3 tranches de 7 x 40 cm et en 6 tranches de 5 x 40 cm. Répartissez la compote aux prunes sur les 3 tranches de 7 x 40 cm (+/- 100 g / tranche).

Dressez KOMPLET Volumax au chocolat sur la compote aux prunes (+/- 300 g / tranche) à l'aide d'une poche. Ensuite, posez 2 tranches de 5 x 40 cm de manière à former un triangle et poussez légèrement.



Laissez refroidir pendant +/- 1 heure et coupez en morceaux de 8 cm.

Ensuite, nappez de KOMPLET Kiddy Choco (+/- 25 g / pièce) et décorez de KOMPLET Magic Fondant (+/- 2 g / pièce).

Notre passion, le savoir-faire!

