

Schokoladensoufflé mit flüssigem Orangentrüffelkern

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag



Produktinformation

Schokolade pur: feines Soufflé gefüllt mit zartschmelzendem Orangentrüffel

Form:	rund
Höhe:	4 cm
Breite:	7 cm
Gewicht:	80 g
Packungsgröße:	12 Stück per Karton

Zubereitung

Für a-la-carte :

OHNE Verpackung im aufgetauten Zustand - damit der flüssige Kern nicht zu heiß werden kann - vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen.

Die Anwärmezeit richtet sich nach der Stärke des Geräts.

Empfohlen ist nicht mit voller Kraft zu erwärmen da der flüssige Kern schnell zu heiß wird und das Soufflé aufplatzen kann.

Für Bankett:

Beliebige Menge Soufflé OHNE Verpackung im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100 °C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Mögliche Dessertkreationen

Schokoladensoufflé mit flüssigem Orangentrüffelkern ...

- auf Rosmarin-Rhabarber Kompott
- auf Citrussalat
- an Balsamicoerdbeeren

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

