



CHOQUIT



SAIMA

# 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.

# PAN DI SPAGNA ARROTOLATI AL CACAO



## INGREDIENTI

### Ingredienti Pan di Spagna

	<b>Base 1</b>	<b>Base 2</b>
Choquit	1000 gr	1000 gr
Uova	600 gr	500 gr
Acqua	200 gr	250 gr

### Ingredienti Arrotolati

Choquit	1000 gr
Uova	800 gr
Acqua	200 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

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

### Temperatura di cottura

Pan di Spagna 180°C - Arrotolati 240°C

### Tempo di cottura

Pan di Spagna 25/30 min. - Arrotolati 4 min.

# 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 NUTELLOTTA



## 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.

# CAPRESE AUTUNNALE



## INGREDIENTI

### Ingredienti

<i>Choquit Komplet</i>	250 gr
<i>Uova</i>	250 gr
<i>Burro</i>	250 gr
<i>Marzapane bitter</i>	370 gr
<i>Zucchero</i>	300 gr
<i>Cacao</i>	50 gr
<i>Latte</i>	50 gr
<i>Rottami di Marron Glacé</i>	250/300 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 3/4 min circa. Colare nello stampo da 500 gr e cuocere per 35/40 min a 180°C.

SAIMA

