



BLACK-SOFT

Soffice cioccolato

miscela per la produzione di dolci al cioccolato



Caratteristiche

- Amabile gusto di cioccolato, ideale per la realizzazione delle tradizionali Sacher
- Versatilità: molteplici varianti di ricetta, dalle torte da forno ai dessert, fino alla biscotteria
- Praticità: semplice e rapido da utilizzare, con sola aggiunta di olio o burro, uova ed acqua
- Freschezza e fragranza nel tempo, abbinate ad un risultato costante
- Idoneo per surgelazione: il prodotto può essere cotto direttamente da impasti surgelati!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Ricetta base

RICETTA BASE

	Base	Muffin
Black-soft	1.000 g	1.000 g
Olio di semi	450 g	450 g
Uova	200 g	300 g
Acqua	200 g	200 g
Goccine cioccolato	-	400 g

modalità d'impiego

Mescolare **Black-soft**, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Per la ricetta Muffin al cioccolato, aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente.

cottura

Per Torte 180°C per circa 40 minuti.

Per Muffin 190°C per circa 25 minuti (pezzatura da 70 g).



Sacher

Black-soft	1.000 g
Uova	500 g
Burro sciolto	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

cottura

170°C per 35 minuti circa.
Quando completamente fredda, farcire con **Corin albicocca**, nel frattempo portare ad ebollizione 1.000 g di **Corin albicocca**, con 200 g. d'acqua, quindi pennellare la superficie della torta. Appoggiare la torta su griglia e glassare con **Kiddy choko**.

Choko cookies

Black-soft	1.000 g
Burro morbido	200 g
Uova	200 g
Goccine cioccolato	200 g

modalità d'impiego

Mescolare black soft, burro e uova in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungervi quindi le goccine di cioccolato mescolando brevemente. Formare un cilindro del diametro cm 4 e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore. Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura

10 minuti circa 220°C cielo e 200°C platea.

Black-soft



Torta pere e cioccolato

Black-soft	1.000 g
Uova	400 g
Olio di semi	500 g

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 minuti circa a media velocità. Colare in stampi unti all'altezza di 2 cm. Aiutandosi con sac à poche, colare **Delifruit pera** a spirale sopra l'impasto e decorare con pere sciroppate tagliate sottili.

cottura

170°C per 50 minuti circa. Quando fredda, gelatinare con **Belnap neutra** e spolverare con **Polvere di neve extra**.

Tenerina all'amarena

Black-soft	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
Primafruit amarena	600 g

modalità d'impiego

Miscelare **Black-soft**, il burro sciolto e le uova con spatola alla media velocità per tre minuti. Aggiungervi **Primafruit amarena** mescolando brevemente. Colare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno. Quando fredda, porzionare a piacere.

cottura

190°C per 20 minuti circa.