

molten cake – chokladdröm i portionsform

500 g	70119 Tobado pellets 64%
500 g	Smör
750 g	Ägg
400 g	Socketer
212 g	Mjöl

1. Lägg chokladen i en skål. Tillsätt socker.
2. Smält smöret och häll över chokladen. Låt ligga 1-2 min.
3. Mixa blandningen på medium hastighet
4. Övergå till låg hastighet och tillsätt äggen.
5. Tillsätt mjölet och blanda till en jämn smet.
6. Fyll formar \varnothing 7 cm med 100 gram/ form.
7. Baka i ca 6 min i 170 °C.
8. Dekorera efter tycke och smak.



#ChocovicHeroes

cookie – med hasselnötsgömma

40 g	70551 Canelo 21 kakaopulver
40 g	70461 Iroko hasselnötskräm
115 g	Smör
90 g	Farinsocker
50 g	Socketer
60 g	Ägg
140 g	Mjöl
3 g	Bakpulver
4 g	Majsstärkelse

1. Rör ner ca 40 g hasselnötskräm i silikonformar och frys vid -18 °C.
2. Mixa smör, farinsocker och socker.
3. Sikta mjöl, bakpulver, majsstärkelse och kakaopulver i en skål och blanda med en visp.
4. Addera de torra ingredienserna till smör/socker-blandningen och mixa på låg hastighet.
5. Tillsätt äggen och blanda på låg hastighet tills en deg är formad.
6. Dela degen i 80 g-bitar och pressa platt med handen.
7. Lägg den frysta hasselnötskrämen i mitten av degen och stäng igen.
8. Baka i ca 7 min i 165 °C.



CHOCOVIC



FEMTORP®

DIN SÖTA LEVERANTÖR