

# Soufflé al Cioccolato

## Schokoladen Törtchen, fertiggebacken

### Zubereitung:

#### » Im Backofen:

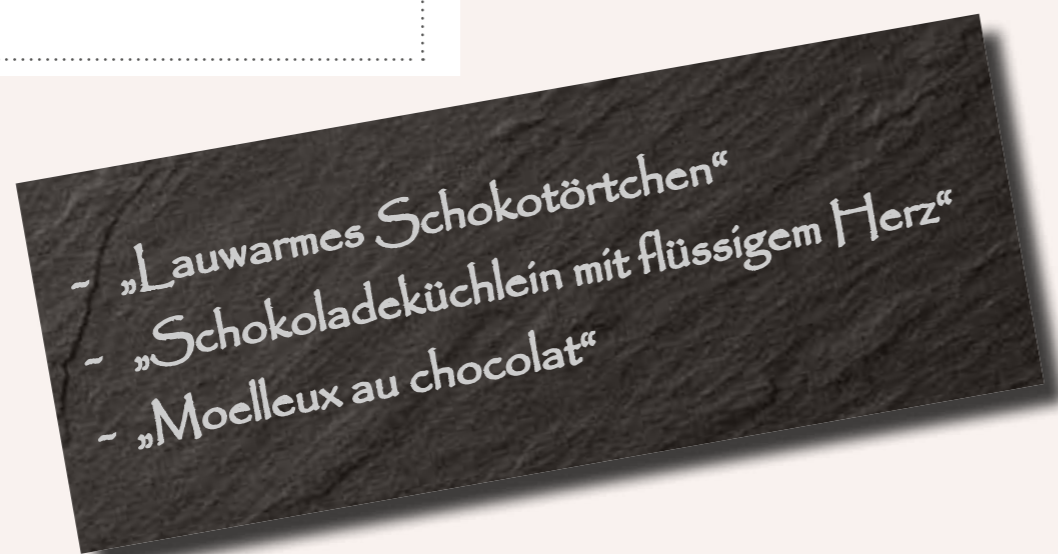
Im vorgewärmten Backofen bei 180°C (Umluft) das Törtchen 15-18 Minuten lang backen. Anschließend kurz ruhen lassen und vorsichtig auf einen Teller stürzen.

#### » In der Mikrowelle:

Das Soufflé mit der Backschale in der Mikrowelle bei 1800W 20-25 Sekunden oder bei 850W 30-40 Sekunden lang erwärmen. Auf einen Teller stürzen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben dekorieren.

Warm servieren.

Suchen Sie nach individuellen Bezeichnungen für Ihre Speisekarte? Hier unsere Tipps:



Art.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	EAN Code UK	UK/ Lage	UK/ Pal.	MHD (Monate)
18004	Soufflé al Cioccolato	100g	12	8000460018074	16	272	18



alpin. mediterran. 

In Südtirol treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Das Beste der alpinen Küche vereint sich hier mit der Leichtigkeit der mediterranen Gastronomie. Dies ist die Seele unserer Spezialitäten - speziell für die Welt der professionellen Verwender entwickelt.



Unsere  
Serviervorschläge

» Soufflé al Cioccolato



#### Pan Tiefkühlprodukte GmbH

Benjamin-Franklin-Str. 1A  
I-39055 Leifers (BZ) - Italy

T +39 0471 59 29 00  
F +39 0471 59 29 99  
info@pan.it

#### Pan Food Schweiz AG

Blumenstrasse 5  
CH-9403 Goldach

T +41 71 844 00 00  
F +41 71 844 00 01  
info@pan-food.ch

#### Pan USA, Inc.

17 Battery Place, Suite 1307  
New York, NY 10004

T +1 678 620 01 75  
F +1 770 837 04 49  
info@pan-usa.com

# VON PROFI ZU PROFI

Serviervorschläge



...mit frischen Erdbeeren, mit Minze und Schokohippen garniert.



...mit Pistazieneis.

Schokolade Soufflé



...auf Orangeragout mit kandierten Orangenscheiben.