

PROVATI PER VOI

# Il cioccolato nobilita il cornetto E FA PIÙ GOLOSA LA COLAZIONE

**SCHEDA PRODOTTO**

**Re Borbone  
al cioccolato nobile**

**Tipologia**  
Prodotto da forno surgelato

**Peso unitario**  
105 g

**Ingredienti principali**  
Croissant: Farina di frumento, margarina, crema al Cioccolato 16,5%, acqua, uova pastorizzate, zucchero, lievito, sciroppo di zucchero invertito, farina di soia, sale. **Glassatura in superficie 2,5%:** Cioccolato in fiocchi 1,8% sul prodotto finito, con min. 38% di cacao.

[www.fornodasolo.it](http://www.fornodasolo.it)

**VALUTAZIONE**

versatilità  
★★★★★

facilità di utilizzo  
★★★★★

gusto  
★★★★★



## LE CARATTERISTICHE

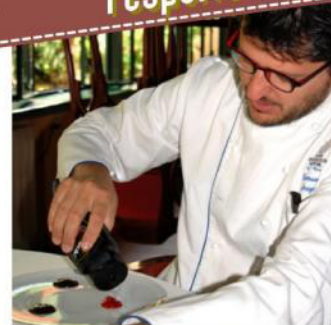
Da surgelato il Re Borbone glassato al cioccolato nobile si presenta lievitato, di color crema chiara e con in superficie una buona dose di fiocchi di cioccolato. Ha profumo di pasta sfoglia fresca e cacao. Non serve scongelarlo per la cottura. Consigliamo di prevedere un'adeguato spazio tra un cornetto e l'altro quando li si posiziona sulla teglia: in cottura i "pezzi" infatti crescono in dimensione rispetto al prodotto crudo.

## IL TEST

I cornetti vanno cotti per 20-22 minuti in forno a una temperatura di 175 gradi. Da cotti si presentano ben gonfi, con un bel colore bruno scuro, impreziositi dai fiocchi di cioccolato. Il profumo è quello classico del croissant appena sfornato, senza aromi impropri, con buon profumo di burro, cacao e lievito molto naturale. La crosta è croccante e piacevolmente friabile. Tagliandoli si evidenziano delle belle alveolature, indice di ottima lievitazione, con la pasta ben cotta e invitante. La quantità di farcitura è corretta e permette di assaporare sia il gusto del cioccolato sia quello della pasta, che risulta dolce ma non stucchevole. In definitiva, davvero un ottimo prodotto. ★

Il Re Borbone Glassato Cioccolato Nobile viene distribuito in buste plastica alimentare da 50 pezzi a loro volta inseriti in cartoni. Lo smaltimento delle singole parti segue le regole della raccolta differenziata vigenti nei diversi comuni italiani

l'esperto



**Tommaso Arrigoni**

È chef di Innocenti Evasioni, ristorante milanese che vanta una stella Michelin

## I consigli dello chef

Il prodotto ha bisogno delle giuste attenzioni per poter essere servito al meglio. Bisogna rispettare i tempi di cottura e far raffreddare per 15 minuti il croissant prima del servizio. L'uso è tal quale e non c'è bisogno di pensare ad abbinamenti particolari. Si può però pensare (ai clienti piace) di proporlo in un'offerta combinata (per esempio cappuccino, croissant, succo).

**ROBERTO BARAT**  
[roberto.barat@newbusinessmedia.it](mailto:roberto.barat@newbusinessmedia.it)

