



## FONDANT AU CHOCOLAT



Préparation pour Fondant au Chocolat

Carton de 5 kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Fondants au chocolat

### **MISE EN OEUVRE**

Recette pour 3 fondants de 26 cm de Ø ou pour 32 fondants individuels :  
2000 g de préparation + 8 œufs + 800 g de beurre fondu + 240 g d'eau.

Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 8 fondants de 26 cm de Ø ou 80 fondants individuels.

### **AVANTAGES**

Contient 60 % de chocolat.

Peut être congéleé cru ou cuit.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit