FONDANT AU CHOCOLAT



Avec du chocolat noir 56% de cacao.
Sans huile de palme.
Texture fondante ou coulante.
24 portions.

Etui de 1,04 kg (2 sachets de 520 g)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 520g pour 200ml de lait 1/2 écrémé.

Pour 1 fondant de Ø 22 cm :
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Verser le mélange dans un moule graissé de 22 cm de diamètre.
3) Faire cuire environ 15 minutes au four à 175°C.

Pour 12 cœurs coulants :
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Verser le mélange dans 12 moules individuels légèrement graissés.
3) Faire cuire environ 7 minutes au four à 190°C.

(Le temps de cuisson dépend du four, de la matière et de la taille du contenant, ainsi que de la texture à

cœur recherchée)

AVANTAGES

Sans huile de palme.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
2 mises en œuvre : Fondant Ø 22cm & Cœur coulant individuel.
A agrémenter de sauces dessert alsa Professionnel, fruits de saison ou crème anglaise alsa Professionnel, selon votre inspiration.