

# FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
12	20 MINUTES	10 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
CHOCOLAT	GRAMMES	200	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
BEURRE	GRAMMES	200	
FARINE	GRAMMES	100	
SUCRE	GRAMMES	125	
OEUFS	PIECE	4	
SUCRE VANILLE	SACHET	1	
SEL	PINCEE	1	
TECHNIQUE DE REALISATION			
1°) FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT			
2°) FAIRE FONDRE LE BEURRE			
3°) DANS UN SALADIER MELANGER LE SUCRE ET LE BEURRE FONDU			
4°) FAIRE BLANCHIR LE MELANGE			

5°) AJOUTER LE CHOCOLAT FONDU
6°) MELANGER
7°) AJOUTER LA FARINE PETIT A PETIT
8°) MELANGER LES INGREDIENTS
9°) AJOUTER LES OEUFs UN A UN
10°) MELANGER
11°) AJOUTER LE SUCRE VANILLE
12°) MELANGER
13°) AJOUTER LA PINCEE DE SEL
14°) MELANGER
15°) BEURRER LES MOULES
16°) VERSER LA PÂTE DANS LES MOULES
17°) INCORPORER UN CARRE DE CHOCOLAT BLANC DANS CHAQUE MOULE
18°) FAIRE CUIRE AU FOUR A 180°C PENDANT 10 MINUTES