



# FONDANT AU CHOCOLAT

## chef Livello base

Ricetta per la preparazione del fondant au chocolat

## PREPARAZIONE FONDANT AU CHOCOLAT

---

### INGREDIENTI

american brownie double chocolate

uova

burro - (morbido)

sale

### PREPARAZIONE

- 1000g -Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, sale e american brownie  
380g double chocolate.  
460g -Aggiungere poi alla fine le uova poco per volta.  
4g -Versare l'impasto in teglia (1400 gr in teglia 30x40) o negli stampi desiderati  
e lasciar riposare per circa 40 minuti in frigorifero.  
-Cuocere a 180 °C in forno ventilato o 190°C in forno statico per circa 15 minuti  
(i tempi di cottura possono variare in base alle dimensioni del prodotto).