



# FONDANT AU CHOCOLAT

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione del fondant au chocolat

## PREPARAZIONE FONDANT AU CHOCOLAT

[american brownie double chocolate](#)

uova

burro - (morbido)

sale

1000g

380g

460g

4g

-Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, sale e american brownie double chocolate.

-Aggiungere poi alla fine le uova poco per volta.

-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).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.