



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).