

FONDANT AU CHOCOLAT

Livello base

Ricetta per la preparazione del fondant au chocolat

PREPARAZIONE FONDANT AU CHOCOLAT

american brownie double chocolate	1000g
uova	380g
burro - (morbido)	460g
sale	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 minuiti 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).