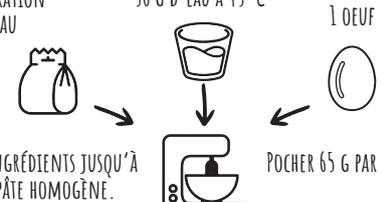




PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

RECETTE POUR 6 FONDANTS

1 200 G DE PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT 50 G D'EAU À 45°C 1 OEUVE



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE.

POCHER 65 G PAR MOULE.

2

| FOUR À CHALEUR TOURNANTE | FOUR TRADITIONNEL |
|--|--------------------|
| POUR COEUR COULANT : 8 MINUTES À 180°C | 9 MINUTES À 200°C |
| POUR FONDANT : 12 MINUTES À 180°C | 12 MINUTES À 200°C |

INGRÉDIENTS :
 Poudre de chocolat (37%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre), matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, dextrose, farine de BLE, LACTOSERUM et protéines de LAIT, cacao maigre en poudre, amidon de BLE.
 Contaminations croisées possibles : œufs, fruits à coques.
 PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

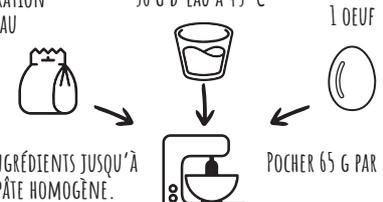
| Information Nutritionnelle | Pour 100 g de préparation en poudre |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Energie | 2157 kJ / 516 kcal |
| Matières grasses | 30,8 g |
| Dont acides gras saturés | 16,4 g |
| Glucides | 54,2 g |
| Dont sucres | 42,2 g |
| Fibres alimentaires | 4,64 g |
| Protéines | 4,9 g |
| Sel | 0,35 g |



PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

RECETTE POUR 6 FONDANTS

1 200 G DE PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT 50 G D'EAU À 45°C 1 OEUVE



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE.

POCHER 65 G PAR MOULE.

2

| FOUR À CHALEUR TOURNANTE | FOUR TRADITIONNEL |
|--|--------------------|
| POUR COEUR COULANT : 8 MINUTES À 180°C | 9 MINUTES À 200°C |
| POUR FONDANT : 12 MINUTES À 180°C | 12 MINUTES À 200°C |

INGRÉDIENTS :
 Poudre de chocolat (37%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre), matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, dextrose, farine de BLE, LACTOSERUM et protéines de LAIT, cacao maigre en poudre, amidon de BLE.
 Contaminations croisées possibles : œufs, fruits à coques.
 PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

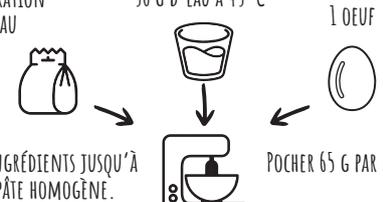
| Information Nutritionnelle | Pour 100 g de préparation en poudre |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Energie | 2157 kJ / 516 kcal |
| Matières grasses | 30,8 g |
| Dont acides gras saturés | 16,4 g |
| Glucides | 54,2 g |
| Dont sucres | 42,2 g |
| Fibres alimentaires | 4,64 g |
| Protéines | 4,9 g |
| Sel | 0,35 g |



PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

RECETTE POUR 6 FONDANTS

1 200 G DE PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT 50 G D'EAU À 45°C 1 OEUVE



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE.

POCHER 65 G PAR MOULE.

2

| FOUR À CHALEUR TOURNANTE | FOUR TRADITIONNEL |
|--|--------------------|
| POUR COEUR COULANT : 8 MINUTES À 180°C | 9 MINUTES À 200°C |
| POUR FONDANT : 12 MINUTES À 180°C | 12 MINUTES À 200°C |

INGRÉDIENTS :
 Poudre de chocolat (37%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre), matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, dextrose, farine de BLE, LACTOSERUM et protéines de LAIT, cacao maigre en poudre, amidon de BLE.
 Contaminations croisées possibles : œufs, fruits à coques.
 PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

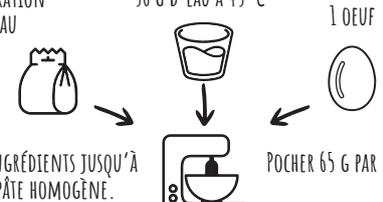
| Information Nutritionnelle | Pour 100 g de préparation en poudre |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Energie | 2157 kJ / 516 kcal |
| Matières grasses | 30,8 g |
| Dont acides gras saturés | 16,4 g |
| Glucides | 54,2 g |
| Dont sucres | 42,2 g |
| Fibres alimentaires | 4,64 g |
| Protéines | 4,9 g |
| Sel | 0,35 g |



PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

RECETTE POUR 6 FONDANTS

1 200 G DE PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT 50 G D'EAU À 45°C 1 OEUVE



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE.

POCHER 65 G PAR MOULE.

2

| FOUR À CHALEUR TOURNANTE | FOUR TRADITIONNEL |
|--|--------------------|
| POUR COEUR COULANT : 8 MINUTES À 180°C | 9 MINUTES À 200°C |
| POUR FONDANT : 12 MINUTES À 180°C | 12 MINUTES À 200°C |

INGRÉDIENTS :
 Poudre de chocolat (37%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre), matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, dextrose, farine de BLE, LACTOSERUM et protéines de LAIT, cacao maigre en poudre, amidon de BLE.
 Contaminations croisées possibles : œufs, fruits à coques.
 PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

| Information Nutritionnelle | Pour 100 g de préparation en poudre |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Energie | 2157 kJ / 516 kcal |
| Matières grasses | 30,8 g |
| Dont acides gras saturés | 16,4 g |
| Glucides | 54,2 g |
| Dont sucres | 42,2 g |
| Fibres alimentaires | 4,64 g |
| Protéines | 4,9 g |
| Sel | 0,35 g |