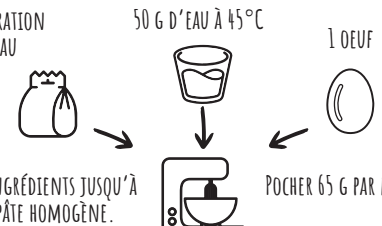




# PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

## 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 :

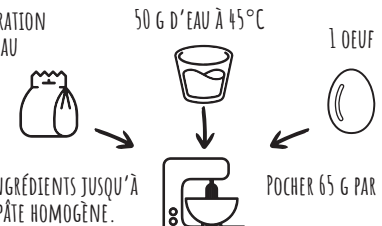
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	2157 kJ / 516 kcal
Matières grasses	30,8 g
Dont acides gras saturés	16,4 g
Glucides	54,2 g
Dont sucres	42,2 g
Fibres alimentaires	4,64 g
Protéines	4,9 g
Sel	0,35 g



# 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 :

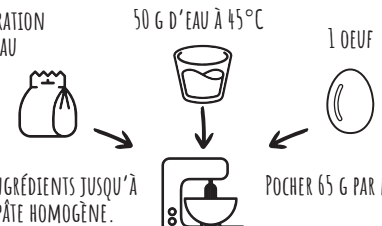
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	2157 kJ / 516 kcal
Matières grasses	30,8 g
Dont acides gras saturés	16,4 g
Glucides	54,2 g
Dont sucres	42,2 g
Fibres alimentaires	4,64 g
Protéines	4,9 g
Sel	0,35 g



# 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 :

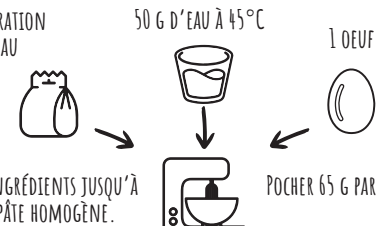
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	2157 kJ / 516 kcal
Matières grasses	30,8 g
Dont acides gras saturés	16,4 g
Glucides	54,2 g
Dont sucres	42,2 g
Fibres alimentaires	4,64 g
Protéines	4,9 g
Sel	0,35 g



# 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