

Autour du Patis'Coeur Fondant

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Base

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	1000
Eau	250
Oeufs	250
TOTAL	1500

Mélanger à l'aide de la feuille tous les ingrédients ensemble, à vitesse rapide pendant 3 minutes.

Moelleux au Chocolat

Base	700
TOTAL	700

Verser dans un moule à manquer de 22 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 45 minutes. Couper en parts.

Brownies

Base	630
Noisettes Entières PatisFrance	115
TOTAL	745

Torréfier et concasser les noisettes, mélanger avec la base. Verser en moule carré graissé de 20 cm. Cuire à 170°C pendant 25 minutes. Couper en parts.

Cœur Coulant

Base	650
TOTAL	650

Peser 65 g par moules en papier individuels et cuire pendant 9 minutes à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir pendant 3 heures minimum au réfrigérateur. Retirer le papier et réchauffer directement sur assiette pendant 10 secondes au four à micro-ondes.

Cœur Coulant Fruité

Base	600
Puratos Topfil (au choix)	70
TOTAL	650

Pocher le Topfil en moule Flexipan® demi-sphère 2 cm et congeler. Peser 60 g par moule individuel en papier, et y placer en son centre une demi-sphère de Topfil congelé.

Cuire à 180°C pendant 15 minutes au four ventilé. Refroidir pendant 3 heures minimum au réfrigérateur. Retirer le papier et réchauffer directement sur assiette pendant 10 secondes au four à micro-ondes.

Tarte au Chocolat

Base	500
Fonds de tarte	10 pcs
TOTAL	500

Pocher la base et lisser à ras. Cuire pendant 12 minutes à 180°C.

Muffins au Chocolat

Base	650
Levure chimique	6.5
Puratos Nutolade Noisette	
Piémont	50
TOTAL	656.5

Mélanger la base avec la levure chimique. Pocher 65 g par moule puis cuire pendant 25 minutes à 180°C. Une fois sorti du four, pocher au cœur le Nutolade.

Topping Glace

Base	900
TOTAL	900

Étaler sur une plaque 40 x 60 cm et cuire à 180°C pendant 12 minutes. Couper ensuite en petits cubes.

Notes
