

Fondant chocolat



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 21 pièces environ
Moule silicone Flexipan
7cm Ø x 4 cm ↓

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à fondant chocolat

Patis'cœur Fondant PatisFrance	1000	Mélanger les trois ingrédients ensemble pendant 3 minutes à l'aide de la feuille du batteur. Dresser l'appareil dans le moule flexipan à raison de 70 g nature ou 60 g lorsqu'il est garni d'un cœur caramel ou noisette.
Œufs entiers	250	
Eau (~45°C)	250	
TOTAL	1500	

Insert fourrage caramel beurre salé

Fourrage Caramel Beurre salé PatisFrance	360	Dresser des portions de 15 g dans un petit moule silicone en forme de demi-sphère (24/25 portions environ). Surgeler. Déposer au cœur de l'appareil à fondant avant la cuisson. Après la cuisson déposer quelques éclats de caramel beurre salé.
TOTAL	360	

Insert praliné France

Praliné Noisette 64% France PatisFrance	360	Dresser des portions de 15 g dans un petit moule silicone en forme de demi-sphère (24/25 portions environ). Surgeler. Déposer au cœur de l'appareil à fondant et saupoudrer de noisette avant la cuisson.
TOTAL	360	

Montage et finitions

Cuire à 170°C, au four ventilé, pendant 7/8 minutes.
Laisser refroidir au réfrigérateur, surgeler puis démouler.

Conseils de dégustation : Il est possible de réchauffer le fondant à l'aide d'un micro-onde ou d'un four avant de le consommer.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.