

# Fondant au Chocolat

20 pièces de 70g



15 minutes



## Appareil à Fondant

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	1000g
Eau	250g
Oeufs entiers	250g

Faire chauffer l'eau à 50°C, verser sur le Patis'Coeur Fondant et ajouter les oeufs. Mélanger pendant 3 minutes à vitesse moyenne à la feuille.

## Crème Anglaise Vanillée

Lait	312g
Elsay PatisFrance	50g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Chauffer le lait avec la vanille, verser sur l'Elsay et mélanger. Réserver au frais.

