

FONDANT CHOCOLAT 324

Préparation pour fondant au chocolat

Cette préparation associe couleur, goût et moelleux et permet d'obtenir un fondant chocolat de qualité.



Ingrédients

Sucre, chocolat 17,5%
(sucre, masse de cacao,
beurre de cacao, poudre de
cacao), *oeuf entier en
poudre, farine de froment*,
stabilisant: sorbitol, cacao
maigre.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation
optimale : 5 à 7 mois après la
fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et
à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 25pièces
de 750 g cuits

« A titre indicatif dans le
respect du mode
d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras
italiques* dans le pavé ingrédients

PREPARATION

Fondant chocolat : 1000 g
Beurre ramolli : 350 g
Eau : 380 g
Pépites de chocolat : 130 g

Mode d'emploi

Mélanger 2 min tous les ingrédients à vitesse moyenne
Mouler et cuire à 180°C
Peut être mis par exemple en tourtière diamètre 28 avec un poids de 750g
Veiller à obtenir une cuisson optimum en piquant avec la lame d'un
couteau .

