



Cœur chocolat noisette

Fondant chocolat

Recette pour 25 fondants

FONDANT CHOCOLAT (75 g/moule)

- 1 kg de Irca brownie
- 500 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 500 g de beurre fondu froid DISGROUP

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les œufs avec l' Irca brownie. Ajouter ensuite le beurre, progressivement, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

COEUR CHOCOLAT BLANC NOISETTE (17 g/insert)

- 150 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de couverture SINFONIA chocolat blanc noisette Irca

Faire chauffer la crème et faire fondre le chocolat de couverture blanc noisette. Mixer l'ensemble pour obtenir une ganache. Verser dans les moules demi-sphère puis surgeler.

MONTAGE

Dans des moules graissés en alu, remplir d'appareil chocolat au 2/3, ajouter l'insert chocolat noisette surgelé en appuyant légèrement puis remettre une fine couche d'appareil (faire attention car à la cuisson, le fondant gonfle légèrement).

Cuire environ 11 minutes à 185°C.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4909

Réf. 3355

Réf. 1455

Réf. 5996

Réf. 3907



HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »