

LES INDIVIDUELS

FONDANT CRUNCH



*Le fameux fondant au chocolat,
revisité avec un coeur coulant
irrésistible et croquant à la pistache !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 20 FONDANTS (MOULE GO 125)

APPAREIL À FONDANT

- 1300 g Préparation Irca Brownies
- 650 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 650 g Margarine Privilège 80% M.G. DISGROUP

Au batteur, au fouet, mélanger les œufs et le Irca Brownies puis verser la margarine fondue froide en filet. Laisser foisonner 2/3 minutes avant de mettre en poche.

CŒUR PRALIN DELICRISP

- QS Pralin Delicrisp Pistache Irca

Faire revenir le Pralin Delicrisp à température ambiante afin qu'ils soient modelable. Faire des portions de 30 g, mettre en boule sur une plaque puis mettre en congélateur.

MONTAGE DES FONDANTS

Graisser les moules, pocher 80 g d'appareil à fondant, ajouter la portion de Pralin Delicrisp puis remettre 50 g d'appareil afin de recouvrir complètement le Pralin Delicrisp. Cuire 8/9 minutes à 185°C en four ventilé. Après cuisson, mettre au surgélateur.

Pour le service, il suffit de démouler le fondant au chocolat congelé et de le chauffer 1 minutes au micro-ondes à pleine puissance.

VARIANTE : Possibilité de réaliser la même recette avec toutes les saveurs de Pralin Delicrisp Irca (Chocolats noir, lait, blanc ; citron meringué ; cocounty ; caramel fleur de sel ; fruits rouges ou tropical)



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !