



Fondant czekoladowy

Składniki :

CZEKOLADA CIEMNA 70%	220 G	CUKIER	100 G
MASŁO	250 G	MĄKA	50 G
JAJA	4		
ŻÓŁTKA	80 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czekolada Masło Cukier	220 g 250 g 100 g	Włożyć do pojemnika	 50°C	praca przerywana OIOI	6 min	Otwarty	
2	Żółtka Całe jaja	80 g 4	Dodać	–	1200 obr./min	1 min	Otwarty	
3	Mąka	50 g	Dodać	–	1000 obr./min	30 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Piec w temp. 200°C przez około 7 minut w pojedynczych foremkach wysmarowanych masłem i oprószonych mąką.