



Fondant de chocolate

Ingredientes:

CHOCOLATE PRETO A 70%	220 G	AÇÚCAR	100 G
MANTEIGA	250 G	FARINHA	50 G
OVOS	4		
GEMAS DE OVOS	80 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chocolate Manteiga Açúcar	220 g 250 g 100 g	Inserir na cuba	 50°C	Intermitente OIOI	6 min.	Aberto	
2	Gemas Ovos inteiros	80 g 4	Acrescentar	–	1200 rpm	1 min.	Aberto	
3	Farinha	50 g	Acrescentar	–	1000 rpm	30 s	Aberto	



DICA DO CHEFE

Cozer a 200°C durante cerca de 7 minutos em formas individuais untadas com manteiga e farinha.