



Čokoládový fondán

Suroviny:

HOŘKÁ ČOKOLÁDA 70 %	220 g	CUKR	100 g
MÁSLO	250 g	MOUKA	50 g
VEJCE	4		
ŽLOUTKY	80 g		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Čokoláda Máslo Cukr	220 g 250 g 100 g	Vložit do nádoby	50°C	přerušovaná OIOI	6 min.	Otevřený	
2	Žloutky Celá vejce	80 g 4	Přidat	–	1200 ot/min.	1 min.	Otevřený	
3	Mouka	50 g	Přidat	–	1000 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Péci na 200°C během cca 7 minut v jednotlivých formičkách, které jsou vymazány máslem a vysypány moukou.