



Fondant de chocolate

Ingredientes:

CHOCOLATE NEGRO 70 %	220 G	AZÚCAR	100 G
MANTEQUILLA	250 G	HARINA	50 G
HUEVOS	4		
YEMAS	80 G		

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1 Chocolate Mantequilla Azúcar	220 g 250 g 100 g	Poner en la cuba	 50°C	intermitente OIOI	6 min	Abierto	
2 Yemas Huevos enteros	80 g 4	Añadir	–	1200 rpm	1 min	Abierto	
3 Harina	50 g	Añadir	–	1000 rpm	30 s	Abierto	Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Cocción a 200 °C durante unos 7 minutos en moldes individuales untados con mantequilla y harina.