



Fondant au Chocolat

Succombez à l'intensité du chocolat

*Contient 60%
de chocolat*



Un dessert gourmand fort en chocolat

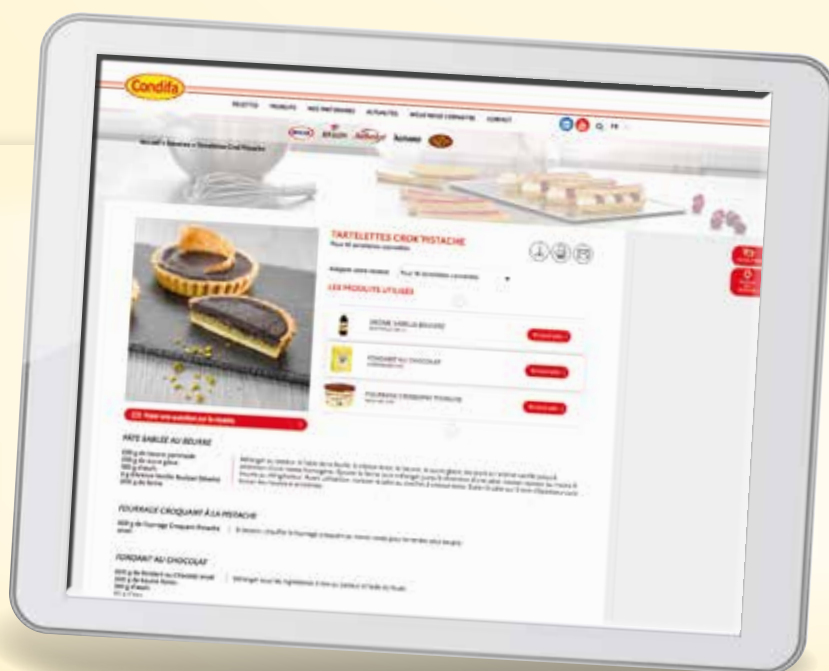


Fondant au Chocolat ancet

- Une préparation de qualité riche en chocolat (60%).
- Une texture fondante qui permet également de réaliser des cœurs coulants.
- Mise en œuvre rapide : 2000 g de préparation + 8 œufs + 800 g de beurre + 240 g d'eau.
- Peut être surgelé cru ou cuit.
- Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 8 fondants au chocolat de 26 cm de Ø ou 80 fondants individuels.

Produit	Réf.	Poids
---------	------	-------

Préparation pour fondants au chocolat	1-42-008815	5 kg
---------------------------------------	-------------	------



Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.condifa.fr



Fondant au Chocolat

Recette pour 3 fondants de 26 cm de Ø ou 32 fondants individuels

Fondant au chocolat (3 moules de 26 cm de Ø)

- 2000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 800 g de beurre fondu
- 8 œufs
- 240 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet. Répartir l'appareil dans les moules légèrement graissés.

Cuisson en four à sole : environ 25 min à 200°C.
Cuisson en four ventilé : environ 22 min à 180°C.



Fondant au chocolat individuel (environ 32 moules)

Suivre la même recette puis répartir la masse dans les moules individuels légèrement graissés et cuire 15 min à 180°C en four ventilé.



Astuce : pour un coeur coulant, réduire le temps de cuisson de 5 min.



La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances,
traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes	Réf.	Poids
Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendances	Réf.	Poids
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-008815	5 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-002200	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-010232	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-008900	1,2 kg

70 moules tulipes
inclus dans les cartons

NOUVEAU



Préparations pour gâteaux américains	Réf.	Poids
Cookie Américain	1-42-010675	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

