

COULANT AU CHOCOLAT

KG	KG		
		Ingrédients	Préparation
0.250	1	Couverture choco noire	Fondre chocolat Ajouter beurre noisette
0.270	1.080	Beurre noisette	
0.070	0.280	Farine	
0.070	0.280	Poudre cacao	Battre œufs avec sucre
9 Pce	36 pce	œufs	
Q.s	Q.s	Sel	
0.400	1.6	Sucre	Incorporer sans grumeaux cacao et farine, reposé 2 heures
			Cuire dans cercles avec papier sulfurisé, four pas trop chaud et garder coulant au centre.
Mise en place			Beurre noisette
Difficulté			La taille des cercles la quantité de masse détermine le temps de cuisson