

# MOELLEUX AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>35</b>	<b>3,5</b>
Sucre	205	20,5
Farine T45	105	10,5
Levure chimique	5	0,5
Sel	5	0,5
Maïzena	45	4,5
<b>Eau</b>	<b>180</b>	<b>18,0</b>
Beurre ou margarine	185	18,5
Chocolat 68%	235	23,5
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Mélanger les poudres ensemble.
- Ajouter l'eau et mélanger.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à 55°C.
- Incorporer dans le mélange précédent.
- Verser le mélange dans un moule de 18cm (500 g par moule) et enfourner pendant 15 - 20 minutes à 180°C.



## CONSEILS

- Congeler après cuisson pour une meilleure découpe.
- Utiliser le fouet du robot pour le mélange.