

# FONDANT AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir	200	25,0
Beurre ou margarine	200	25,0
Sucre	100	12,5
Farine	100	12,5
<b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b>	<b>32</b>	<b>4,0</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>168</b>	<b>21,0</b>
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat et le beurre ou la margarine au bain marie.
- Hors du feu, ajouter le sucre puis la farine en remuant.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre réhydraté 50 g par 50 g dans le mélange chocolat.
- Mettre le mélange dans un moule à cake et enfourner pendant 15 min à 180°C.



## CONSEILS

- Meilleure découpe après congélation du produit.