

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**NOMBRE DE PORTIONS : 10 couverts**

**INTITULE DU PLAT : Moelleux au chocolat**

**Objectifs d'apprentissage:**



<u>DENREES</u>	<u>UNITES</u>	<u>QUANTITES</u>	<u>PHASE TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<b><u>Appareil à moelleux</u></b>			<p><b><u>.1/ Mise en place</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffer le four à 170°C</li> <li>- Plaquer sur plaque de cuisson tôle de pâtisserie des moules à Muffin en papier (a défaut, beurrer grassement des moules individuels en céramique)</li> </ul> <p><b><u>.2/ Réaliser l'appareil à moelleux</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laisser fondre au bain-marie le beurre et le chocolat</li> <li>- Dans un cul de poule, blanchir les œufs entiers et le sucre</li> <li>- Verser sur ce mélange le chocolat fondu et incorporer la farine à la spatule. Bien mélanger</li> <li>- Emplir les moules jusqu'à 1.5cm du bord</li> </ul> <p><i>Nb : Vous pouvez ajouter au centre des moelleux des morceaux de pistoles de chocolat, des framboises, des bananes, etc...</i></p> <p><b><u>.3/ Cuisson</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Four chaud 170°C pendant 20 minutes.</li> </ul>
Chocolat noir	Kg	0.200	
Sucre	Kg	0.110	
Beurre	Kg	0.110	
Farine	Kg	0.070	
Œufs	Pieces	3	
<b><u>Finition</u></b>			
Sucre glace		PM	

**DRESSAGE :**

Sur assiette, saupoudrer de sucre glace.

Une crème anglaise, une glace vanille ou un sorbet orange peut parfaitement accompagner ce dessert.