

# FONDANT AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir	200	25
Beurre ou Margarine	200	25
Sucre	100	12,5
Farine	100	12,5
<b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b>	32	4
Eau (pour hydrater la poudre)	168	21
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>100</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 rehydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre réhydraté 50g par 50g 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.