

Fondant au chocolat Guanaja 70%




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Fondant au chocolat Guanaja 70%

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 fondants de 75 g

Difficulté 🍪👨🍳👨🍳

Ustensiles à prévoir :

8 cercles de 6,5 cm

Papier sulfurisé

FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA 70%

Temps de préparation : 15 minutes

450 g	Chocolat GUANAJA 70%
450 g	Beurre
600 g	Œufs entiers
250 g	Fécule de pomme de terre
250 g	Sucre semoule

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse et légère.

Faire fondre le chocolat **GUANAJA 70%** et le beurre à 45°C. Incorporer au fouet, le mélange chocolat et beurre au mélange œufs et sucre.

Ajouter la fécule de pomme de terre tamisée et mélanger à l'aide d'une maryse.

Beurrer et chemiser de papier sulfurisé les cercles en inox et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Déposer 75 g de pâte dans chaque cercle.

Réserver 1 heure au réfrigérateur avant la cuisson.

Cuire 10 minutes à 180°C, four ventilé.

Astuce de Chef

Eviter de prolonger la cuisson pour ne pas perdre le joli cœur coulant.

Vous pouvez servir ce fondant accompagné d'une crème anglaise ou d'une crème fouettée.