


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

6 pièces		<b>Cœur fondant au chocolat</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire (Eufs Beurre Sucre Farine	0.200 3 0.150 0.150 0.050	<u>Procédé de fabrication</u> Faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, travailler le beurre ramolli avec le sucre. Y ajouter les oeufs les uns après les autres en mélangeant bien entre chaque. Terminer en incorporant la farine. Verser le chocolat fondu et bien mélanger. Répartir la préparation dans 6 ramequins beurrés, et les mettre au congélateur durant 1 h. Préchauffer le four à 150°C (Th° 5), sortir les ramequins du congélateur et les mettre dans le four durant 20 mn. Lorsque vous l'ouvrirez avec votre cuillère, le cœur sera coulant !	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon