

Moelleux chocolat et framboise



Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.250	<u>Appareil à moelleux</u>
Œufs	0.125	Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les œufs.
Drops	0.035	Ajouter les drops, le cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu.
Cacao poudre	0.025	Ne pas monter l'appareil.
Farine t55	0.025	Dresser aux $\frac{3}{4}$ dans des moules beurrés ou flexipan de 4 de diamètre.
Beurre fondu	0.060	Déposer une framboise avant cuisson.
Framboises billes	QS	Cuire à four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 mn.
Liqueur framboise	QS	Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec un peu d'alcool de framboise.