

PAT - FONDANT CHOCOLAT - MOJETTE - MAISON / 50

PAT - FONDANT CHOCOLAT - EVO

Modifié le 09/10/2023 par SALAMANDRE

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version : 2021/10

Convive :
TOUS

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE 1/2 SEL - 250 GR - BIO	0,550	KILO
	EP - CHOCOLAT PALET PATISSERIE - 5 KG	1,000	KILO
	EP - LEVURE CHIMIQUE - 1 KG	0,060	KILO
	EP - MOJETTE SEC - LR - 5KG	0,590	KILO
	EP - SUCRE SEMOULE - PQT 1 KG	0,800	KILO
	OEUF - ENTIER - 1 KG - BIO	1,100	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,000 Kg	0,000 Kg
Unité de mesure	0,050 Kg	5,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	FER (Mg)
0,796	14,645	7,451	11,361	0,414
KiloCalories	129	KiloJoules	538	

Notes :

- 1) - Faire cuire les mojettes : Four - (Cuisson de nuit) - Vapeur - 80°C - à couvert.
- 2) - Rincer et égoutter les haricots blancs. Les mixer avec le sucre.
- 3) - Faire fondre le beurre et le chocolat.
- 4) - Dans le batteur, assembler la pâte de haricots blancs sucrée, les oeufs entiers, le beurre et le chocolat fondus et la levure.
- 5) - Disposer 2,5kg de pâte dans une plaque gastro GN1/1 H10.
- 6) - Cuisson - sec - 160°C - 25 minutes.
- 7) - Faire une procédure de refroidissement rapide en cellule.

HACCP :

Lavage des mains avant de commencer les opérations.

Charlotte, tenue blanche, tablier

Ustensiles propres

Masque en période de Covid