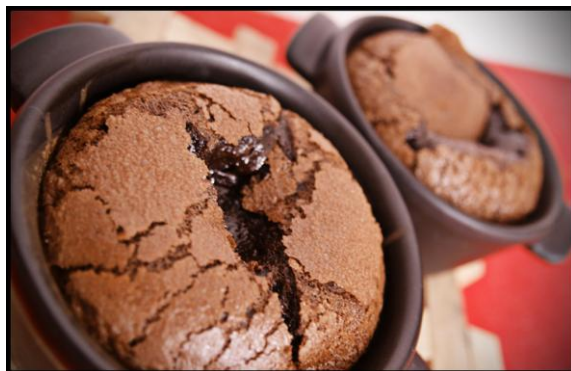


Mi-cuit



Description :

C'est un gâteau au chocolat dont la cuisson rapide permet de préserver un cœur coulant tout en gardant une croûte croustillante.

Appareil à Mi-cuit (480 g)

Recette pour 4 pers.

Ingrédient	Poids (g)	%	Coût (Euro)	Prix au kg (Euro)
Chocolat noir 70%	110	22.9		
Beurre	90	18.8		
Sucre semoule	90	18.8		
Oeufs entier	150	31.3		
Farine T.55	40	8.3		
Total	480	100		

Procédé :

Fondre le chocolat avec le beurre à 40°C.

Monter les œufs et le sucre au ruban. Incorporer $\frac{1}{4}$ de l'appareil dans le mélange chocolat/beurre puis mettre le reste et y ajouter la farine délicatement.

Dresser dans des moules beurrées et farinées au $\frac{3}{4}$. Cuire à 190°C pendant 5 min.

Réserver 5 min sur une grille.

Mi-cuit



Description :

It's a chocolate cake with a quick-cooking who helps preserve a heart flowing while keeping a crisp crust.

Appareil à Mi-cuit (480 g)

Recipe for 4 people

Ingrédient	Poids (g)	%	Coût (Euro)	Prix au kg (Euro)
Dark chocolate 70%	110	22.9		
Butter	90	18.8		
Semolina sugar	90	18.8		
Whole egg	150	31.3		
Flour T.55	40	8.3		
Total	480	100		

Method :

Melt the chocolate with the butter at 40 ° C.

Beat the eggs and sugar to the ribbon. Stir $\frac{1}{4}$ of the preparation in the chocolate / butter mixture and then put the rest and add the flour gently.

Arrange in buttered and floured pans to $\frac{3}{4}$ full. Bake at 190 °C for 5 min.

Book 5 minutes on rack.