



PETITS MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NOIX

- 30 pièces environ -

Pâte d'amandes 50 %.....250 g
 Œufs entiers.....150 g
 Farine tamisée.....40 g
 Levure chimique.....4 g
 Beurre.....50 g
 Cerneaux de noix..... QS
 Rhum 54%..... QS

Procédé : mélanger petit à petit les œufs avec la pâte d'amandes. Ajouter la farine mélangée avec la levure chimique, le beurre fondu puis la couverture fondue à 45°C. Garnir des moules siliconés de 4 cm de diamètre. Disposer dessus un cerneau de noix. Cuire au four à 170°C pendant 10 minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du Rhum 54%.

Variante : Pour les moelleux réalisés au cacao en poudre, on mélangera le cacao en poudre avec la farine et on augmentera de 30 g la quantité de beurre.

CHOCOLATS

◇ Cacao en poudre.....	50 g.....	Réf. 21005
◆ Chocolat de Laboratoire Z60%	90 g	Réf. 20040
◆ Mini Grammes® Vila Gracinda.....	70 g.....	Réf. 20600
◆ Mini Grammes® 'Los Ancones'	70 g.....	Réf. 20496
◆ Mini Grammes® Kayambe Noir 72%	60 g.....	Réf. 20067
◆ Mini Grammes® Noir Infini 99%.....	40 g.....	Réf. 20103
◆ Mini Grammes® Arcango 85%	45 g.....	Réf. 20081
◇ Pâte de cacao	40 g	réf. 20801 / 20802 / 20803

AUTRES RÉFÉRENCES UTILISÉES :

◇ Pâte d'amandes 50%.....	Réf. 21205
---------------------------	------------