

DE1031GA

Fondant au chocolat classique – 100g

Un grand classique des desserts au chocolat à portée de main

Cette recette conçue pour les professionnels de la restauration vous permet d'offrir un délicieux fondant au chocolat individuel.

Ce dessert permet à votre équipe de réussir à chaque service ce grand classique du dessert au chocolat, avec la surprise d'un cœur coulant et une texture moelleuse digne des pâtisseries les plus expérimentés.

5

DURÉE DE VIE : 24 mois (surgelé)

Durée de vie après décongélation :
5 jours au réfrigérateur

ORIGINE : France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161090055

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Œuf.

Peut contenir : Lait, Poisson, Crustacés,
Mollusques, Noix, Arachides, Soja, Sésame,
Moutarde, Sulfites.

Sans colorants, arômes artificiels, ni agents
de conservation

FORMAT

- 100 g (3,53 oz)
- 20 unités / caisse

Utilisation, Prêt à mettre en oeuvre

- **Pour un fondant chaud et coulant :** Réchauffer 17 min au four préchauffé à 350°F ou au micro-ondes 50-55 sec à puissance 750W.
- **Pour un fondant froid et moelleux :** Décongeler 2h au réfrigérateur.



Points forts

Une recette au cœur coulant,
parfaitement maîtrisée

Une référence de la pâtisserie



Une expérience gourmande

La réussite assurée pour votre équipe