

Čokoládový fondán

Food category: Desserts

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo



Program steps

Preheating: 190 °C

1

Hot air

100 %

Termination by time

00:07 hh:mm

170 °C

100 %

Ingredients - number of portions - 5		
Name	Value	Unit
Čokoláda 80%	100	g
Máslo	100	g
Vejce celá	1	pcs
Vejce žloutky	2	pcs
Mouka hladká	50	g
Cukr	80	g

Directions

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, společně s máslem a necháme ji 10 min. chlادنout.

Vejce pomalu šleháme společně s cukrem než se cukr rozpustí. (TIP: nechceme bílou pěnu, proto šleháme pomalu)

Obě složky vmícháme do sebe a zapracujeme mouku. Takto vzniklé těsto vydrží chlazené 5 dní.

Skladovat se může přímo v pečících formách v lednici nebo v cukrářském pytlíku v lednici.

Každá forma je jinak velká, ale když fondán praskne na povrchu v průběhu pečení je hoto.