



MOELLEUX AU CHOCOLAT ”

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

MOELLEUX AU CHOCOLAT

GEMRCN
3/20
MAX



30-35
min



20 min



Primaires

140 pers.

50 g

€€€*

Adultes

100 pers.

70 g

€€€*

Séniors

100 pers.

70 g

€€€*



Les enfants
en raffolent

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 1327,14 kJ / 316,92 kcal ; Matières grasses : 15,29 g dont acides gras saturés : 8,55 g ; Glucides : 35,58 g dont sucres : 33,81 g ; Fibres alimentaires : 1,88 g ; Protéines : 7,30 g ; Sel : 0,32 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 2,2 kg d'œufs
- 1,6 kg de sucre
- 80 g de farine
- 1,6 kg de chocolat noir
- 1,6 kg de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
2. Dans un contenant, fouetter les œufs et le sucre.
3. Incorporer la farine, le **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®** et le chocolat fondu.
4. Verser la préparation dans des moules et cuire 20 minutes à 180°C.
5. Dresser le moelleux au chocolat dans des assiettes, puis réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

L'ASTUCE DU CHEF

Ce gâteau convient parfaitement aux séniors. En effet sa texture fondante et son absence de croûte le rendent facile à consommer. Il peut également être accompagné de fruits frais.

