

Moelleux au chocolat et framboise



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Fondant au chocolat en boîte 1,04 kg ALSA	0005204
25 centilitres	Lait entier	~
125 g	Garniture framboise en seau 2,5 kg FRUIT'CHEF	0086914
20 centilitres	Sauce dessert framboise en flacon 1 kg ALSA	0095315
50 g	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982

Étapes de préparation

- 1 Réaliser le moelleux en mélangeant le lait froid et la préparation Alsa.
- 2 Garnir vos cercles à mis hauteur et ajouter 25 grammes de préparation Fruit chef framboise et garnir le reste du cercle de l'appareil chocolat.
- 3 Mettre en cuisson à 180°C pendant 8 minutes.
- 4 Dresser le moelleux au centre de l'assiette. Vous pouvez disposer autour de la sauce framboise et saupoudrer de sucre glace.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE