

Moelleux coulant au chocolat blanc - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Dans le même esprit que le biscuit coulant au chocolat noir.
Même si cette recette se compose uniquement de chocolat blanc, le sucre reste bien équilibré.

L'astuce du chef

Recette délicate à démouler soyez attentif à la réalisation de la recette.

La qualité du chocolat fera la différence.

Ingrédients

Le biscuit moelleux

- 3 Unité(s) Oeuf
- 95 Gr Sucre
- 95 Gr Chocolat blanc
- 75 Gr Farine
- 110 Gr Beurre fondu

Finition

- 50 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **405 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé tous les ingrédients.

Rassemblez tout le matériel nécessaire.

Matériels

Cercles en métal (cuisson) individuels, environ 4,5 cm de hauteur et 6 cm de diamètre.

Spatule en métal (coudé idéalement)

Plaque de cuisson (perforée idéalement)

Papier parchemin + Pinceau + Beurre fondu 75 gr

Petit tamie (passette) pour la finition (facultatif)

Poche à pâtisserie.

2 linges propres.

1 petit couteau (office)

1 bol + 1 spatule en plastique (maryse) + 1 fouet

Le biscuit

Mélangez bien les œufs et le sucre (blanchir), jusqu'à consistance ruban. Ajoutez le chocolat blanc (fondu) en pliant avec une spatule. Ajoutez la farine toujours en pliant et finissez avec le beurre fondu.

Les moules, montage

Beurrez les moules (cercles individuels). Chemisez les moules une fois beurrés avec du papier cuisson, beurrez le papier aussi et réalisez une double épaisseur contre les parois intérieures des moules.

Montage et Finitions

À l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez les moules chemisés avec le biscuit au chocolat blanc. Remplissez-les aux trois-quarts de la hauteur. Pour la cuisson, enfournez-les dans un four à 405°F durant environ 12 minutes, à la sortie du four, laissez reposer 3/4 minutes. À l'aide d'une spatule déposez les biscuits avec les moules (cercles) dans les assiettes de service. Retirez délicatement le cercle, déroulez le papier autour du biscuit. Saupoudrez de sucre glace, servez.

Bon appétit!