

- entrée froide
- entrée chaude
- plat
- dessert
- pâtisserie
- snacking
- collation

MUFFINS TOUT CHOCOLAT

Techniques mises en œuvre :

- Confection d'une pâte levée à la levure chimique
- Cuisson au four

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 15 p.	Quantités pour 45 p.	Équivalences
Farine	kg	0,800	g
Beurre	kg	0,120	g
Sucre semoule	kg	0,125	g
Levure chimique	sachet	1		
Œufs	pièce	3		
Café	càs	3		
Chocolat noir à pâtisser	kg	0,200	g

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Préparer les ingrédients, faire la pesée. Tamiser la farine et la levure ensemble.	Balance, cuillère, terrine, bols, tamis
2	Préchauffer le four th6 ou 180°C.	Casserole
3	Casser le chocolat en petits carreaux dans une terrine, ajouter le café.	Terrine, Plaque à débarrasser
4	Mettre la terrine 1 minute au Micro-ondes pour faire fondre le chocolat.	
5	Pendant ce temps dans une deuxième terrine, mélanger les œufs et le sucre au fouet pour faire blanchir le mélange	Fouet Terrine
6	Sortir la terrine avec le chocolat du Micro-ondes, mélanger au fouet afin d'obtenir un mélange d'aspect lisse	
7	Ciseler le beurre et l'ajouter au chocolat, mélanger.	Planche à découper, couteau
8	Incorporer et travailler au fouet, le mélange œufs-sucre	
9	Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger	
10	Préparer les moules en silicone, les mouiller, les déposer sur une tôle. Verser la pâte dans les moules (au 2/3)	Moule en silicone, Tôle
11	Enfourner, cuire 20 minutes, th6 ou 180°C	
12	Après la cuisson démouler délicatement les muffins, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie	Grille à pâtisserie

Vocabulaire technique

Ciseler le beurre :