

- 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* : .....