

A consommer de
préférence avant le :

04.01.21

Poids net : 300 g



ancel
Préparation pour gâteau
Mon Fondant
au Chocolat

NOUVEAU



ancel

Mon Fondant
au Chocolat

Sans colorant,
sans conservateur

**+ RAPIDE
+ FONDANT**



FABRIQUE EN FRANCE
Pour préparer
1 GATEAU
de 8 PARTS



PRET en
5 mn



CUISON
10 à 14 mn

Une portion
(67 g) contient :
Energie 307 kcal
15 %
de l'Apport de
référence pour
un adulte-type

Suggestion de présentation

Préparation pour gâteau Mon Fondant au Chocolat

Valuers nutritionnelles	Pour 100g de produit non préparé	le mode d'emploi = 67g
Energie	1579 kJ 373 kcal	1281 kJ 307 kcal
Matières Grasses	3,2g	18,7g
Dont AG saturés	1,8g	11,9g
Glucides	76,7g	28,8g
Dont sucres	52,4g	19,6g
Protéines	6,5g	4,9g
Sel	0,4g	0,2g
	3 %	3 %

*Apport de référence pour un
adulte-type (6400kJ / 2000kcal).
Ces valeurs et les portions
peuvent varier selon l'âge, le
sexe et l'activité physique.

Ingrédients : 43% chocolat en poudre (sucre,
cacao en poudre), farine de BLE, sucre,
carbonate acide de sodium), Traces éventuelles
de LAIT, FRUITS À COQUES, ŒUF.
SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR



2-42-302158
Z 15596 / Rel. 02
-HP- 0417
24196;1 / 1267236



www.facebook.com/DrOetkerFrance

www.oetker.fr

Découvrez toutes
nos Recettes sur :





ancel



Mode d'emploi

Préchauffez votre four à 180°C.
Ingrédients à ajouter : 150 g de beurre ramolli, 3 œufs.



1 Mélangez le beurre ramolli, les 3 œufs et le contenu du sachet de préparation pendant 3 minutes au batteur électrique.



2 Beurrez et farinez votre moule à bords hauts de Ø 24 cm, versez-y la pâte obtenue et enfournez à mi-hauteur.



3 Au bout de 10 minutes, vérifiez la cuisson de votre gâteau. Piquez la lame d'un couteau pointu au centre de celui-ci : la lame doit ressortir avec des traces de chocolat. Piquée au bord, elle doit ressortir propre. Dans le cas contraire, prolongez la cuisson en contrôlant régulièrement. Lorsque le gâteau est cuit, laissez-le refroidir avant de le démouler.

Idee Gourmande



Préparez de délicieux gâteaux chocolat et poires !
Coupez 2 poires en petits dés.
Préparez votre Fondant au chocolat selon le mode d'emploi.
Dans le récipient, intégrez les dés de poires à la pâte obtenue.
Versez la préparation dans 6 ramequins.
Faites cuire 15 min. à 180°C en maintenant régulièrement.
Dégustez tiède ou à température ambiante.



Dr. Oetker soutient



Depuis maintenant plus de 90 ans, ancel et Dr. Oetker sont associés pour vous proposer les meilleures recettes.

Si malgré tous nos soins ce produit ne vous donnait pas entière satisfaction, merci de bien vouloir nous retourner son étui (avec la date limite d'utilisation optimale) accompagné d'un courrier et de vos coordonnées.

Dr. Oetker France S.A.S.
Service Consommateurs
B.P. 80035
F-67023 Strasbourg Cedex 1



La qualité est la meilleure des recettes

