

Titre recette .....

**CHOCOLAT VIENNOIS EXPRESS**

<p><b><u>Techniques mises en œuvre :</u></b> - utilisation du four à micro-onde</p>	<p><b><u>Mode de distribution :</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> Différée / service traiteur :  <input type="checkbox"/> Différée / mini-self  <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud</p>
---	--

Ingrédients :	Forme de commercialisation	Quantité pour 4 parts	Quantité pour 20 parts
- chocolat noir à croquer - lait - eau - chantilly bombe		- 0,15 kg - 0,8 l - 0,1 l - 0,25 kg	- 0,6 kg - 3 l - 0,4 l - 1 l

<b><u>Matériel :</u></b>	
--------------------------	--

Mode opératoire	Exigences ou remarques
<p>- Verser dans un saladier en verre, l'eau et le chocolat en morceau.</p> <p>- faire fondre le chocolat dans l'eau, au four à micro-onde, 2 minutes environ.</p> <p>- remuer avec un fouet et ajouter le lait chaud petit à petit.</p> <p>- servir avec une louche ou un pot à eau avec bec verseur très chaud et couvrir de chantilly.</p>	<p>- prendre un récipient qui supporte le passage au four à micro-onde.</p> <p>- surveiller pour que le chocolat ne brûle pas.</p> <p>- le mélange doit être homogène.</p> <p>- utiliser des maniques.</p>

Contrôle de conformité	Conforme	Non-conforme
▪ <b>Matière premières :</b> <i>vérification DLC, état des emballages</i>		
▪ <b>Saveur-texture :</b>		
▪ <b>Cuisson :</b>		
▪ <b>Température :</b>		
▪ <b>Conditionnement :</b>		