Intitulé du plat	Type de plat
Sauce au chocolat	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Carte 7 – 4e PHA	Nombre de couverts
		+/- 300gr

Denrées	Unité	Qté
Chocolat	Gr	150
Lait	Cl	10
Crème	Cl	10
Beurre	Gr	20
Sucre	Gr	20

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Fondre le chocolat au bain marie avec la crème, le lait, le sucre. Pour cela, casser le chocolat en morceaux si nécessaire. Plonger le bassin ou cul de poule jusqu'à moitié dans un bain marie d'eau bouillante et laissez fondre doucement en tournant avec une spatule. • Ajouter le beurre coupé en morceaux à la fin. • La sauce au chocolat peut servir à napper vos gâteaux, vos crêpes, vos gaufres, vos pancakes. Vous pouvez aussi mettre votre sauce au chocolat dans un bol, pour venir y plonger des fruits frais ou des fruits au sirop.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo