

Au choix : un fondant fait maison et le deuxième fait industriellement

## Fondant chocolat fait maison

Ingrédients :

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 5 oeufs
- 4 cuillères à soupe rases de farine

Préparation : 15 mn

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à feu doux, ou au micro ondes sur le programme 'décongélation'.

Quand c'est bien fondu, ajouter les jaunes d'oeufs. Bien battre. Ajouter ensuite le sucre et la farine, puis incorporer les blancs d'oeufs montés en neige bien ferme.

Bien graisser et fariner un moule à manqué.

Cuire à four moyen (180°C environ) pendant 20 min.

## Fondant chocolat Alsa à acheter :

### **Composition ou ingrédients :**

Chocolat noir à 58% de cacao ( lécithine de soja), sucre, matière grasse végétale, farine de froment, chocolat en poudre, beurre concentré, diphosphate et carbonate acide de sodium, lait écrémé, palmitate d'ascorbyle.

### **Préparation : 5 mn**

Rajouter au sachet : 125 g de beurre et 3 oeufs

### **Cuisson entre 12 et 24 mn selon le four**

## Constatation et conclusion

Pour un simple gâteau au chocolat lorsqu'il est industriel on constate qu'on a ajouté aux ingrédients de base des additifs dans le but d'améliorer la conservation, la couleur, le goût, l'aspect ou dans le but de faciliter la fabrication de l'aliment. ex : lécithine de soja est un émulsifiant (permet le mélange de deux substances).

Le gâteau industriel : au goût c'est fameux, le temps de préparation est réduit mais pour la santé c'est moyen (et il faut quand même rajouter deux ingrédients).

Le gâteau fait maison : au goût c'est fameux, le temps de préparation est un peu plus long mais pour la santé c'est bien mieux.