



GANACHE BONBON



À Retenir

- Préparation à base de chocolat, de crème et de beurre
- La crème 35% MG : rôle structurant, en support d'arôme du chocolat, résultat lisse et onctueux
- Le beurre 82% MG : apport de souplesse et de fondant, stabilise la préparation et renforce les saveurs



IDÉAL POUR

Moulage & enrobage de chocolats | Garnissage de bonbons, confiseries | Truffles
| Inserts dans des entremets

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Crème 35% Gastronomique
Président Professionnel : 0.137 Kg
- Beurre gastronomique doux
82% Président Professionnel : 0.012 Kg
- Chocolat couverture noire 70% 0.162 Kg
- Chocolat noir 99% 0.025 Kg
- Trimoline 0.018 Kg
- Sorbitol 0.018 Kg
- Sirop de glucose 0.012 Kg
- Vanille ½ gousse

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Russe
- Maryse
- Spatule
- Cadre à ganache