

RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Bonbons Madong

Recette en 1 étape

1 Ganache Madong

Crème UHT 35%	500g	35,5 %	Chauffer la crème et les sucres à 65°C. Verser sur la couverture, créer une émulsion. Ajouter le beurre pommade, mixer à nouveau. Pocher dans des coques de chocolat noir Mekonga 70%. Laisser cristalliser et obturer.
Sorbitol poudre	70g	4,9 %	
Sirop de glucose DE60	70g	4,9 %	
Sucre inverti	90g	6,4 %	
Chocolat noir MADONG 70%	600g	42,7 %	
Beurre sec	75g	5,3 %	
Total	1405g	100%	