

RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Ganache Cadrée Origines 70%

Recette en 1 étape

1 Ganache Origines 70%

Crème UHT 35%	425g	31,4 %	Procédé classique d'une ganache.
Sorbitol poudre	70g	5,1 %	
Sirop de glucose DE60	61g	4,5 %	
Sucre inverti	52g	3,8 %	
Beurre laitier	66g	4,8 %	
Chocolat noir Pures Plantations 70%	676g	50,0 %	
Total	1350g	100%	