

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT



Succès garanti pour le Chef

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT

Recette originale élaborée par les Chefs de La Maison de L'Excellence Savencia®

MASSE GÉLATINE

3,5 g de gélatine en poudre 200 Bloom
21,5 g d'eau

0,025 kg : poids total

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum).
Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT LAIT

400 g de Sculpture Corman® 30,2% MG (1)
250 g de chocolat au lait 46%
25 g de masse gélatine
400 g de Sculpture Corman® 30,2% MG (2)

1,075 kg : poids total

Faire bouillir Sculpture (1), ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat lait.
Mixer et incorporer Sculpture (2) froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

 Corman Professionnel France  @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

