



**LA MANUFACTURE DU GOÛT**

# GANACHE GRAND TENEUR

recette élaborée pour 96 pièces

## Ganache noire

280 g Crème 35%  
9 g Sorbitol cristallisé  
85 g Sucre inverti  
180 g **Chocolat de couverture  
Noir Infini® 99%**

Chauffer la crème avec le sorbitol et le sucre inverti à 20°C. Verser le mélange sur le chocolat fondu à 28°C. Lisser, dresser dans les caissettes. Laisser cristalliser et enrober.

### Chocolat de couverture

Noir Infini® 99%

réf. 20103

Rectangle Noir

réf. 23065

