



LA MANUFACTURE DU GOÛT

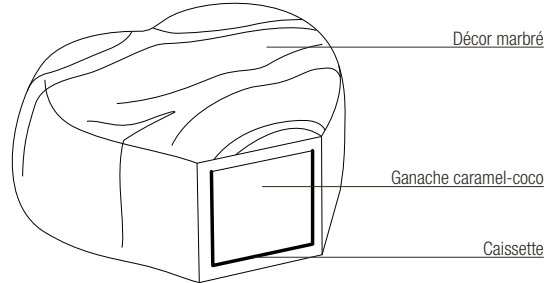
CARAMEL COCO

recette élaborée pour 96 pièces

Ganache caramel-coco

- 25 g Glucose
- 100 g Sucre semoule
- 125 g Purée de coco
- 100 g Eau
- 1,5 g Sel fin
- 13 g Sorbitol
- 50 g Beurre
- 150 g **Couverture Vanuari® Lait 39%**
- 100 g **Couverture Vanuari® Noir 63%**

Porter le glucose à ébullition. Ajouter le sucre semoule en pluie. Cuire au caramel fumant et moussant. Déglacer avec la purée de coco et l'eau bouillante. Ajouter le sel, le sorbitol et le beurre. Verser le mélange sur les chocolats. Laisser refroidir à 26°C. Garnir les caissettes. Laisser cristalliser puis enrober.



Caissette Cœur	réf. 23004
Couverture Vanuari® Lait 39%	réf. 20435
Couverture Vanuari® Noir 63%	réf. 20047

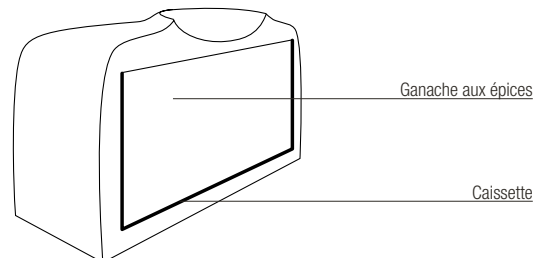
GANACHE GIANDUJA ÉPICES GRILLÉES

recette élaborée pour 96 pièces

Ganache aux épices

- 165 g Crème 35%
- 3 g Épices grillées de la Réunion
- 150 g **Gianduja "Noisette Intense"**
- 165 g **Couverture Elianza® Lait 35%**
- 35 g Miel
- 50 g Beurre

Infuser la crème avec les épices grillées. Verser le mélange sur le gianduja et le chocolat lait. Ajouter le miel. Refroidir à 36°C et incorporer le beurre. Refroidir à 26°C puis garnir les caissettes. Laisser cristalliser et enrober.



Caissette Carré	réf. 23000
Gianduja "Noisette Intense"	réf. 21100
Couverture Elianza® Lait 35%	réf. 20404