

**CREATION FABRICE GILLOTTE
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER POUR AGRIMONTANA**

GUYAQUIL

GANACHE EQUATEUR 43% LACTEE

GANACHE A CADRER 1,2 CM A 27°C

COUPE : 28 MM X 15 MM

NOMBRE DE BONBONS : ENVIRON 300 BONBONS

ACTIVITE DE L'EAU CONTRÔLE : 0,80

CONSERVATION : 8 SEMAINES

VARIANTE : AJOUTER 0,2 GR DE CANELLE POWDRE

POSSIBILITE DE MOUSSER A 23°C POUR AVOIR UNE TEXTURE DIFFERENTE

	QTE	%
CREME 35%	807,3	26,91%
EAU	121,1	4,04%
FLEUR DE SEL	3,0	0,10%
SORBITOL POWDRE	80,7	2,69%
GLUCOSE DE 60	70,6	2,35%
TRIMOLINE	15,1	0,50%
ARRIBA LAIT FG 43%	1811,3	60,38%
BEURRE DE CACAO	50,5	1,68%
BEURRE	40,4	1,35%
TOTAL	3000	100,00%

Faire bouillir la crème, l'eau, la fleur de sel, le sorbitol, le glucose et la trimoline

Verser sur ARRIBA Lait FG 64%

Ajouter le beurre de cacao fondu et le beurre laitier

Mixer au mixeur plongeant

Cadrer à ... sur une feuille guitare préchablonné d'une fine couche de couverture

ARRIBA Lait FG 43%

Laisser cristalliser 12 heures

Chablonner très finement avec une spatule coudé sur le dessus avec couverture

ARRIBA Lait FG 43%

Détailler guitare aussitôt

Enrober avec couverture ARRIBA Lait FG 43%

Décors beurre de cacao avec 25% de couverture Ivoire/ 25% de couverture lactée tempérée à 33°C. Faire un point ou trait avant soufflerie

Conserver en boîte hermétique.