

Bonbon de chocolat

# GANACHE FLEUR DE SEL



LA MANUFACTURE DU GOÛT

# GANACHE FLEUR DE SEL

1 cadre 6 mm de hauteur 37 x 37 cm / 37 x 37 mm frame, 6 mm high

## ◆ GANACHE AMÈRE À LA FLEUR DE SEL

Crème UHT 35 % M.G.	260 g
Lait	120 g
Glucose	40 g
Sorbitol cristallisé	16 g
<b>Couverture Noir Infini 99 %</b>	<b>385 g</b>
Beurre concentré	20 g
Fleur de sel	3 g

**Procédé :** chauffer à 20°C la crème UHT, le lait, le glucose et le sorbitol cristallisé. Ajouter le beurre, la couverture fondue à 45°C. Emulsionner. Laisser refroidir à 27°C. Ajouter la Fleur de sel. Couler dans un cadre.

Dans un cadre pré-chablonné, laisser cristalliser 12 heures. Chablonner le dessus avec de la couverture décristallisée. Couper à la guitare en carrés et enrober avec de la **Couverture Vanuari Noir 63%**.

## ◆ BITTER GANACHE WITH FLEUR DE SEL

UHT cream, 35% fat	260 g / 9,17 oz
Milk	120 g / 4,23 oz
Glucose	40 g / 1,4 oz
Crystallized sorbitol	16 g / 0,56 oz
<b>99% Dark Infini</b>	
<b>Couverture chocolate</b>	<b>385 g / 13,6 oz</b>
Concentrated butter	20 g / 0,7 oz
Fleur de sel	3 g / 0,1 oz

**Process:** heat UHT cream, milk, glucose and crystallized sorbitol up to 20°C / 68° F. Add butter and melted couverture chocolate (45°C / 113° F). Emulsify. Leave to cool down to 27°C / 80,6° F. Add Fleur de sel. Pour into a frame. Leave to crystallize for 12 hours in a pre-lined frame. Line surface with decrystallized couverture chocolate. Using a "guitar" accessory, cut in squares and coat with **63% Dark Vanuari Couverture chocolate**.

<b>Couverture Noir Infini 99%</b>	<b>Réf. 20103</b>
<b>Couverture Vanuari Noir 63%</b>	<b>Réf. 20047</b>
<b>Poudre argent</b>	<b>Réf. 27902</b>

Tous les Décors chocolat, prêts à l'emploi, figurant sur la photo sont issus de notre catalogue Produits de Laboratoire.

<b>99% Dark Infini</b>	<b>Ref. 20103</b>
<b>Couverture chocolate</b>	
<b>63% Dark Vanuari</b>	<b>Ref. 20047</b>
<b>Couverture chocolate</b>	
<b>Silver powder</b>	<b>Ref. 27902</b>

All the Chocolate Decorations ready for use shown in the photo are featured in our Produits de Laboratoire catalogue.



### MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville  
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094

LA MANUFACTURE DU GOÛT