



RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Ganache Café

Recette en 1 étape



1

Ganache Café

Crème UHT 35%	363g	36,1 %
Glucose atomisé	45g	4,4 %
Sorbitol poudre	68g	6,7 %
Chocolat noir TEMPO 56%	378g	37,6 %
BEURRE DE CACAO	64g	6,3 %
Café soluble	50g	4,9 %
Sucre inverti	29g	2,8 %
Beurre laitier	8g	0,7 %
Total	1005g	100%