

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

QUITO

GANACHE EQUATEUR 64% FG

GANACHE A CADRER 1,2 CM A 35°C
COUPE : 28 MM X 15 MM
NOMBRE DE BONBONS : ENVIRON 300 BONBONS
ACTIVITE DE L'EAU CONTRÔLE : 0,85
CONSERVATION : 6 SEMAINES

	QTE	%
CREME 35%	1066,8	35,56%
EAU	31,7	1,06%
SORBITOL POUDRE	73,9	2,46%
GLUCOSE DE 60	84,5	2,82%
TRIMOLINE	26,4	0,88%
ARRIBA FG 64%	1426,0	47,53%
BEURRE	290,5	9,68%
GOUSSE VANILLE	1 GOUSSE	-
FEVE DE TONKA POUDRE	0,21	0,01%
TOTAL	3000	100,00%

Faire bouillir la crème, l'eau, le sorbitol, le glucose, la trimoline, la gousse de vanille fendue grattée et la fève de tonka.

Verser sur le chocolat tempérer

Mixer au mixeur plongeant

Cadrer à 35°C sur une feuille guitare pré-chablonner d'une fine couche de couverture

ARRIBA 64% FG

Laisser cristallisé 12 heures

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

ARRIBA 64% FG à 45°C

Détailler guitare aussitôt

Enrober avec couverture 64% FG

Décors beurre de cacao matière colorant naturel (spiruline) tempérer à 33°C. Faire un point ou trait avant soufflerie

Conserver en boîte hermétique filmé à l'abri de la lumière

Température 15°C à 70% maximum d'humidité relative