

Крем на шоколаде Dulcey



Рецепт

школы l'Ecole du Grand Chocolat, рассчитан примерно на
7 баночек для крема (ref 5430) примерно 200 г/баночка

CRÈME GOÛTER DULCEY

450 г Сгущенное молоко несладкое
150 г Глюкоза **DE 60**
820 г Шоколад **DULCEY 32%**
100 г Топленого сливочного масла
<https://www.youtube.com/watch?v=FHQuCx3nChE>

- Нагреть несладкое сгущенное молоко с глюкозой .
- Медленно вылить теплую смесь на шоколад, который предварительно был частично растоплен. Размешивать с середины, чтобы получить эластичную и блестящую эмульсию.
- Эта текстура должна сохраняться до конца смешивания. Продолжать понемногу добавлять молоко с глюкозой.
- Закончить добавлением топленого молока. В самом конце использовать блендер для завершения эмульсии.
- Как только температура ганаш будет 25°C, разлить ее по баночкам.
- Хранить при температуре 17°C.
- ВНИМАНИЕ : срок хранения 3 - 4 недели, подается при комнатной температуре.

VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®