

Bonbon chocolat goût Fleur de Cerisier

Pour environ 1000g



GANACHE LAIT – FLEUR DE CERISIER

255g de crème (35% de mat. grasse)
45g de sucre inverti
525g de chocolat au lait 38-40% de cacao
75g de beurre
4g d'arôme naturel goût fleur de cerisier ACN0006026

Hacher le chocolat en petits morceaux et ajouter l'arôme fleur de cerisier ACN0006026.
Chauffer la crème avec le sucre inverti et le beurre à 90°C.
Verser sur le chocolat haché et l'arôme, laisser fondre 30 secondes et mixer sans incorporer d'air.
Couler en cadre et laisser cristalliser 24 heures.
Couper puis enrober avec une couverture de chocolat au lait.