



# Mado



  
**VALRHONA**  
Let's imagine the best of chocolate®

---



## GANACHE MILLOT 74 %

---

1 L	Ultrahocherhitze Sahne 35 %	:	Die Sahne mit den Zuckersorten aufkochen.
1000 g	MILLOT 74 %	:	Die Temperatur der Sahne auf 75–80 °C senken und einen Teil über die in Stücke gehackte Schokolade Millot 74 % gießen.
30 g	Sorbit	:	Leicht vermischen und dann die restliche Sahne gut unterrühren.
30 g	Glukose DE60	:	Mithilfe eines Teigschabers vermengen, ohne zu viel Luft einzuschließen.
30 g	Invertzucker	:	Wenn die Masse fast homogen ist, mixen, um die Emulsion fertigzustellen, dabei möglichst wenig Luft untermischen.
40 g	Molkereibutter 84 % Fett	:	Wenn die Temperatur der Ganache weiter gesunken ist, die weiche, gewürfelte Butter hinzufügen.
		:	Die Mischung hat dann eine Temperatur von 30–31 °C und eine glatte, zartschmelzende und cremige Textur.
		:	8 mm hohen Rahmen auf Schokoladenfolie stellen und mit Ganache befüllen.
		:	Bei 15 °C und 60 % Luftfeuchtigkeit 24 Stunden lang kristallisieren lassen.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

---

Die Ganache aus dem Rahmen lösen und jede Seite schablonieren.

Quadrate von 28 x 28 mm zuschneiden.

Ganache anschließend mit Millot 74 % überziehen.