



# Mado



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## GANACHE MILLOT 74%

---

1 L	Crème UHT 35%
1000 g	MILLOT 74%
30 g	Sorbitol
30 g	Glucose DE60
30 g	Trimoline
40 g	Beurre laitier 84% MG

Faire bouillir la crème avec les sucres.  
Laisser redescendre la température de la crème vers à 75/80°C avant de verser une partie sur le chocolat Millot 74% en morceaux.  
Mélanger légèrement puis incorporer l'autre partie de la crème.  
Mélanger à l'aide d'une maryse sans incorporer trop d'air.  
Lorsque le mélange est presque homogène, mixer pour parfaire l'émulsion, toujours en incorporant le moins d'air possible.  
Quand la température de la ganache est descendue, ajouter le beurre pommade en dés ce qui portera le mélange vers 30/31°C et donnera une texture lisse, fondante et onctueuse.  
Couler la ganache en cadre, 8 mm de hauteur, sur une feuille guitare.  
Laisser cristalliser 24 h en chambre froide à 15°C avec une humidité à 60%.

## MONTAGE ET FINITION

---

Décadrer la ganache, réaliser un chablon de chaque côté.  
Procéder à la découpe en format carré 28 x 28 mm.  
Enrober ensuite les intérieurs avec Millot 74%.