

# Chocolaterie

Purée de fruit	% sucre	° brix	PH	GANACHES							
				Purée de fruit en g	Beurre laitier en g	Sucre inverti en g	Glucose atomisé en g	Sorbitol poudre en g	Couverture noire 55% en g	Poids total en g	
<b>Purées de fruits rouges</b>				<b>GANACHES fruits rouges</b>							
Cassis 100%	-	17	3,0 +/-0.5	Ganache Cassis 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise 100%	-	10	3,1 +/-0.5	Ganache Framboise 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise BIO 100%	-	9	3,1 +/-0.5	Ganache Framboise BIO 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise de ronce	10%	19	3,4 +/-0.5	Ganache Framboise de ronce	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise du Val Evel	7%	19	3,1 +/-0.5	Ganache Framboise du Val Evel	260	120	20	30	50	520	1 000
<b>Purées d'agrumes</b>				<b>GANACHES agrumes</b>							
Bergamote 100%	-	9	2,5 +/-0.5	Ganache Bergamote 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Citron jaune 100%	-	7	2,0 +/-0.5	Ganache Citron jaune 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Citron vert 100%	-	8	2,4 +/-0.5	Ganache Citron vert 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Kalamansi 100%	-	8	2,6 +/-0.5	Ganache Kalamansi 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Konatsu 100%	-	8	2,5 +/-0.5	Ganache Konatsu 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Sudachi 100%	-	7	2,0 +/-0.5	Ganache Sudachi 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Yuzu 100%	-	8	2,5 +/-0.5	Ganache Yuzu 100%	230	140	20	35	50	525	1 000



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Chocolaterie  
GANACHES



Recettes élaborées  
par Franck Fouchereau