



Guimauve au chocolat et réglisse

REF.	SUBRECETTE / INGRÉDIENT	MARCA	g	%	1000 g
	Eau		150,00	12,46%	124,58
34353	Sucre	Sosa	450,00	37,38%	373,75
37110	Sucre inversi (1)	Sosa	140,00	11,63%	116,28
37110	Sucre inversi (2)	Sosa	200,00	16,61%	166,11
37295	Feuilles de gélatine	Sosa	34,00	2,82%	28,24
4658	Couverture de chocolat au lait 40%	Jivara Valrhona	200,00	16,61%	166,11
37553	Réglisse pâte concentrée	Sosa	30,00	2,49%	24,92
Pour 1 KG			TOTAL:	1204,00	
			Total neto:	1000,00	
			Merma (%):	16,94%	

ÉLABORATION

Mélanger l'eau avec le sucre et le sucre inversi (1) et chauffer à 110 °C. Séparément, placez le sucre inversi (2) et les feuilles de gélatine préalablement hydratées dans le bol de la machine à fouet électrique. Ajoutez le sirop tout en fouettant à vitesse moyenne. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Ajoutez le chocolat fondu à 30 °C et enfin la pâte de réglisse.