

Remplissage pour Bonbons à l'érable.

500 grammes

250 grammes

100 grammes

Sucre d'érable

Crème 35%

Glucose.

Cuire

114°C

ou
237F

Faire refroidir à 35/40°C ou 104°F

y ajouter

50 grammes

250 grammes

Couverture lactée (hachée)

Beurre doux

Remuer avec une spatule en bois

Laisser bouillir 2 minutes

Ajouter (Couverture chocolat) et Beurre déjà hachée.

Étaler la masse sur une plaque et sur une feuille de silicone

① couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant quelques minutes

② Retravailler la masse pour l'assouplir mettre au batteur avec la feuille en 3^e vitesse en ajoutant le beurre en petits morceaux pour obtenir un mélange crémeux.

Garnir aussitôt à la poche