

Bonbons Croquants au Chocolat



## 1. **GANACHE LACTÉE**

340 g de crème liquide à 35%MG  
1 gousse de vanille Sébalcé  
40 g de sucre inverti  
35 g de sorbitol en poudre  
35 g de dextrose  
550 g de couverture lactée 36% de cacao  
50 g de beurre pommade

Chauffer la crème, la gousse de vanille fendue et grattée, le sucre inverti, le sorbitol et le dextrose à 72°C. Verser sur la couverture, mélanger puis ajouter le beurre. Couler à 30°C dans des coques carrées de chocolat noir en les remplissant à moitié. Laisser cristalliser dans un endroit frais.

## 2. **GANACHE NOIRE**

200 g de crème liquide à 35%MG  
1 gousse de vanille Sébalcé  
30 g de sorbitol en poudre  
30 g de dextrose

300 g de couverture noire 70% de cacao  
70 g de beurre pommade

Chauffer la crème, la gousse de vanille fendue et grattée, le sucre inverti, le sorbitol et le dextrose à 72°C. Verser sur la couverture, mélanger puis ajouter le beurre. Couler à 30°C dans des coques carrées de chocolat noir en les remplissant à moitié. Laisser cristalliser dans un endroit frais.

### 3. **FOURRAGES CROQUANTS**

500 g de Fourrage Croquant ancel  
200 g de chocolat de couverture ivoire fondu

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes quelques secondes. Ajouter le chocolat blanc fondu. Remplir les coques à ras puis laisser cristalliser dans un endroit frais. Enrober de chocolat noir puis décorer le dessus en fonction des parfums.