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.