



Glaçage chocolat

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

NAPPAGE BLOND RICHE EN PECTINE
500 G
CHOCOLAT DE COUVERTURE 250 G
66% CACAO

CRÈME LIQUIDE 250 G



	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Nappage blond	500 g	Chauffer	 110°C	300 tr/min	5 min	Ouvert	
2	Couverture chocolat Crème liquide	250 g 250 g	Incorporer	 110°C	300 tr/min	10 min	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Stockage du glaçage à +4°C, en boîte hermétique pendant 8 jours.