

Ingredient	Couverture Noisette	Couverture Amande Blanche	Couverture Noix de Coco	Couverture Caramel*	Couverture Café**
Eau	588 g	577 g	582 g	614 g	577 g
Sucre	0 g	106 g	116,5 g	160 g	0 g
Cassonade	130 g	0 g	0 g	25 g	110 g
Sucre inverti	34 g	30 g	40 g	14 g	40 g
Glucose atomisé	30 g	20 g	20 g	25 g	24 g
Stabilisateur	0,8 g	0,8 g	0,8 g	2 g	0,7 g
Emulsifiant	0,7 g	0,7 g	0,7 g	0,6 g	0,8 g
Sel fin	2 g	0 g	0 g	3,4 g	0 g
Couverture	215 g	265,5 g	240 g	156 g	248 g
Vanille Gousse	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Total	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g

LES ÉTAPES DE PRÉPARATIONS :

1. Mélangez les stabilisateurs/émulsifiants avec une partie du sucre.
2. Incorporez le reste des sucres dans l'eau et démarrez la cuisson.
3. Ajoutez le mélange sucre/stabilisateurs vers 40°C.
4. Cuisez à 84°C puis versez sur la couverture.
5. Mixez généreusement, filmez puis stockez pendant 24 h à 4°C pour la maturation.
6. Mixez de nouveau avant le turbinage.

* Couverture Caramel : Réalisez un caramel à sec à partir du sucre puis décuisez avec l'eau préalablement chauffée.

** Couverture Café : Une fois le mélange mixé avec la couverture, recuisez le mix à ébullition pendant 2 minutes.

Ingredient	MLK 45%	White 38%
Eau	598 g	595 g
Sucre	0 g	140 g
Cassonade	120 g	0 g
Sucre inverti	40 g	44 g
Glucose atomisé	30 g	25,5 g
Stabilisateur	1,9 g	2 g
Emulsifiant	0,6 g	0,5 g
Sel fin	0 g	0 g
Couverture	210 g	190 g
Vanille Gousse	0 g	3 g
Total	1000 g	1000 g

LES ÉTAPES DE PRÉPARATIONS :

1. Mélangez les stabilisateurs/émulsifiants avec une partie du sucre.
2. Incorporez le reste des sucres dans l'eau et démarrez la cuisson.
3. Ajoutez le mélange sucre/stabilisateurs vers 40°C.
4. Cuisez à 84°C puis versez sur la couverture.
5. Mixez généreusement, filmez puis stockez pendant 24 h à 4°C pour la maturation.
6. Mixez de nouveau avant le turbinage.