

## Georges Richani

### Crèmeux de lait de Broc

200 g chocolat au lait  
100 ml crème 35%  
10 g beurre de cuisine

1. Casser le chocolat en petits morceaux
2. Chauffer la crème jusqu'à l'ébullition
3. Ajouter le beurre à la crème et bien mélanger (sans chauffer)
4. Ajouter la crème chaude au chocolat et bien mélanger

Utiliser cette ganache pour fourrer les bonbons de chocolat ou les macarons (tempéré avant l'utilisation).

Maison Cailler  
Rue Jules Bellet 7  
1636 Broc  
T+41 26 921 59 60

[www.maisoncailler.com](http://www.maisoncailler.com)



Maître Chocolatier  
1636 Broc