



Fudge au Poivre Fermenté

Ingrédients

Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	50 g
Sucre	130 g
Sucre glace	20 g
Sirop de glucose	45 g
Crème liquide à 35 %	60 g
Beurre	45 g
Chocolat au lait	20 g

Déroulé de la recette

- Faire fondre le beurre et le chocolat au lait dans une casserole à feu doux.
- Rassembler le restant des ingrédients dans une autre casserole et chauffer jusqu'à 120°C.
- Mélanger les deux préparations ensemble, débarrasser dans un cadre ou un moule et laisser refroidir avant de découper.