



Υλικά:

Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE	500 γρ.
Γλυκόζη	60 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	40 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Temptation 64 VELICHE (μαλακωμένη)	460 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA (μαλακωμένο)	160 γρ.
Grand Marnier 50° MARNIER LAPOSTOLLE	40 γρ.

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος στους 82°C μαζί με τη γλυκόζη και το ινβερτοζάχαρο.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και αναδεύουμε.

Μόλις το μείγμα φτάσει στους 35°C, προσθέτουμε το βούτυρο μαλακωμένο και το κονιάκ και ομογενοποιούμε.

Γεμίζουμε κάδρο σε πάχος 1,5 εκ. και αφήνουμε τη σοκολάτα να κρυσταλλοποιηθεί για 12 ώρες.

Έπειτα, κόβουμε σε κύβους με πλευρά 1,5 εκ. και πασπαλίζουμε με κακάο **Decor Κακάο KOMPLET** ή ζάχαρη άχνη που δεν υγρασιάζει **Sweet New Snow KOMPLET**.