

Pâtisserie passion

Ganache Montée

Pistache

55 g Crème liquide

5 g Sirop de glucose

85 g Chocolat blanc

150 g Crème liquide

10 g Pâte de pistache

1

Porter à ébullition

2

Faites fondre le chocolat blanc en versant la crème chaude dessus, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

3

Ajouter la crème froide sur votre mélange. Laisser reposer 3 heures minimum puis montée au fouet comme une chantilly.

4

Ajouter votre pistache, puis montée au fouet comme une chantilly.

Poids de la recette	305 g
Temps de préparation	10 min
Temps de repos conseiller	12 heures
Temps de repos minimum	3 heures
Temps conservation frigo	4 jours
Congélation (montée)	OUI

Il est important de filmer toute vos ganache pendant le temps de repos ou conservation pour éviter qu'elle prenne un goût de frigo.



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE