

Pâtisserie passion

Ganache Noir 60%

150 g Crème liquide

1

Porter à ébullition

150 g Chocolat noir 60%

2

Verser votre crème à une température de 70 °C sur le chocolat finement concassé. Mélanger au fouet sans émulsionner

20 g Beurre

Incorporer le beurre à température ambiante dans votre ganache à une température de 34 °C environ

Poids de la recette	305 g
Temps de préparation	15 min
Temps de repos conseiller	2 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