



Difficulté ★★☆☆

Ganache au chocolat



1 bol



15 min



3h

INGREDIENTS

200 g de crème liquide entière

200 g de chocolat noir 52%



INSTRUCTIONS

- Commence par concasser grossièrement le chocolat.
- Dans une casserole, sur feu doux, verse la crème liquide entière et porte le tout à ébullition.
- Verse la crème, en trois fois, sur le chocolat en émulsionnant entre chaque ajout à l'aide d'une maryse.
- Recouvre ta ganache de papier film alimentaire et place-la au frais pendant 3 heures.
- Ta ganache doit avoir une texture de pâte à tartiner : Si elle est trop dure, tu peux la passer quelques secondes au micro-ondes, si elle est trop liquide, prolonge le temps de repos au frais.
- Tu peux l'utiliser pour garnir des macarons , garnir un gâteau et tellement encore !

CONSERVATION

La ganache au chocolat se conserve au frais, recouverte de film alimentaire jusqu'à deux semaines.