

GANACHE CHOCOLAT BLANC OU NOIR

Ingrédients pour Ganache au chocolat :

- 200 g de chocolat de couverture noire
- 125 g de crème liquide (Fleurette)
- 50 g de beurre

Phases techniques de la recette :



Dans une casserole faire bouillir la crème fleurette...



Dès l'ébullition, verser les pistoles de chocolat noir OU BLANC (ou du chocolat noir coupé en morceaux).



Bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.



Incorporer le beurre préalablement coupé en parcelles avec un couteau d'office.



Verser la ganache dans un récipient. Elle est prête à être utilisée. **Pour certaines utilisations, il faudra la laisser durcir avant de la travailler.** (truffles, Opéra, béret Basque, gâteau de Pâques au chocolat, muscadines, etc...)