GANACHE AUX FRUITS (RECETTES DE BASE)

Advanced level

COMPOSITION FINALE

- Chauffer l'eau à environ 40°C.
- Ajouter FRUTTIDOR et mélanger à l'aide d'un mixeur à main.
- Faire fondre le chocolat à 40 °C, puis l'ajouter au mélange FRUTTIDOR et à l'eau.
- Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au moins 4 heures au réfrigérateur.

N.B. Ce type de ganache est idéal pour garnir des douceurs à conserver à une température positive de +5 C telles que : gâteaux, portions uniques, mignons, macarons, etc.