



GANACHE ONCTUEUSE À LA CRÈME (RECETTES DE BASE)

👤 Intermediate level

Ganache onctueuse parfaite pour garnir des desserts tels que des gâteaux, des portions individuelles, des macarons ou des pralines moulées.

COMPOSITION FINALE

- Former la ganache en portant la crème et le miel à ébullition.
- Ajouter le chocolat en mélangeant avec un mixeur à main.
- Réfrigérer pendant au moins 3 heures.
- Utiliser pour les garnitures de gâteaux, portions individuelles, mignons, macarons, etc.
- Les desserts réalisés avec cette recette de base doivent être conservés au réfrigérateur.
- Il est également possible, une fois le mélange de la ganache terminé, de la verser dans des moules en silicone, de la porter à température négative et de l'utiliser pour réaliser divers inserts.