



GANACHE AU CHOCOLAT CAMEL ORO POUR FAIRE DES DÉCOUPES DE PRALINES

🏠 Intermediate level

Ganache au chocolat pour faire des découpes de pralines.

COMPOSITION FINALE

- Faire fondre le chocolat à 40 °C.
- Faire bouillir la crème avec du miel ou du ZUCCHERO INVERTITO et ajouter le mélange petit à petit dans le chocolat, en mélangeant avec un mixeur à main.
- Lorsque la ganache atteint une température de 35-40 °C, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtenir une émulsion parfaite.
- Verser directement dans la boîte spéciale pour ganache sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à une température de 10-15 °C.
- Mouler et chablonner les deux surfaces avec du chocolat non tempéré.
- Imprimer avec un emporte-pièce ou découper avec la guitare pâtissière appropriée de la forme souhaitée et couvrir de chocolat tempéré.