



# GANACHE AUX FRUITS AU CAMEL ORO

👤 Intermediate level

**Ce type de ganache est idéal pour garnir des douceurs à conserver à une température positive de +5 °C tels que : gâteaux, portions uniques, mignon, macarons, etc.**

## COMPOSITION FINALE

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