



# GANACHE CAMEL ORO AU SPIRITUEUX

👤 Intermediate level

**Ganache classique aux spiritueux à 35-40 °, idéale pour la fabrication de pralines moulées.**

## COMPOSITION FINALE

- Former la ganache en portant la crème à ébullition.
- Ajouter le mélange de chocolat avec le mixeur à main.
- Ajouter du spiritueux et continuer à mélanger.
- Attendre que la ganache atteigne une température de 28 °C puis la dresser dans la coquille pralinée préalablement préparée.
- Il est recommandé de conserver les pralines à une température comprise entre 10 et 15 °C.