



GANACHE AU CHOCOLAT FOUETTÉ (RECETTES DE BASE)

👤 Intermediate level

Recette de base pour garnir et décorer les gâteaux, les portions individuelles, les mignons, les macarons, les petits gateaux, etc.

COMPOSITION FINALE

- Former la ganache en portant la crème (1) à ébullition et l'ajouter aux gouttes de chocolat, en mélangeant au fouet ou au mélangeur à main.
- Ajouter la crème froide (2) un peu à la fois et continuer à mélanger.
- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures (idéalement toute la nuit).
- Fouetter au fouet à vitesse moyenne / faible jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse et crémeuse.
- Les desserts réalisés avec cette recette de base doivent être conservés au réfrigérateur.