



GANACHE ONCTUEUSE À L'EAU (RECETTES DE BASE)

👤 Advanced level

Ganache au chocolat onctueuse faite avec de l'eau

COMPOSITION FINALE

Ces ganaches rehaussent le goût du chocolat, elles sont idéales pour garnir les douceurs à conserver à une température positive (+5 °C) tels que : gâteaux, portions uniques, mignons, macaron, etc.

- Porter l'eau et le Levosucrol à ébullition et ajouter le chocolat, puis mélanger avec un mixeur à main pour créer une ganache douce.
- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou utiliser pour les inserts en le versant immédiatement dans des moules en silicone et en le mettant au congélateur.



Extraordinary
made simple.