

Recette des ganaches*

A doser selon le pourcentage de cacao

200 g de chocolat noir 70%

Ou 270 g de chocolat noir 60%

Ou 450 g de chocolat au lait 40%

Ou 600 g de chocolat banc (ou blond)

300 g de crème liquide

50 g de miel neutre

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (position décongélation ou 500W en remuant de temps en temps). Dans une casserole, portez la crème et le miel à ébullition. Versez lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.

Avec une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un noyau élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers toujours selon la même méthode.

Mixez au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion.

* Source L'encyclopédie du chocolat Valrhona



COOK SHOP
souriez, vous cuisinez !