

GANACHE CHOCOLAT BLANC



Temps de préparation: 12h - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Chocolat Blanc
- 100g Crème entière min 35%mat. grasse

Préparation:

- Placer 200g de chocolat blanc dans le bol et mixer 2sec/ turbo
- Placer le chocolat blanc dans un récipient.
- Faire chauffer 100g de crème entière dans une casserole, une fois que la crème bouille la verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à que le chocolat soit fondu
- Une fois le chocolat et la crème mélangés recouvrir au contact avec le crème, d'un film alimentaire
- Une fois le chocolat et la crème mélangés recouvrir au contact avec le crème, d'un film alimentaire
- Placer au frigo min 4h pour que la crème puisse épaissir
- Puis à l'aide d'un fouet électrique montez la crème au chocolat en chantilly.

A utiliser pour vos pâtisseries