

GANACHE CHOCOLAT NOIR 70%



Temps de préparation: 11h 40mn - Temps de cuisson: 1mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Chocolat noir 70%
- 300g Crème entière min 35%

Préparation:

- Placer 200g de chocolat noir min 70% dans le bol puis mixer 5sec / vitesse 8. Réserver dans un saladier
- Placer 300g de crème entière dans une casserole puis la faire bouillir
- Verser la crème sur le chocolat en mélanger jusqu'à que le chocolat soit fondu.
- Placer un film alimentaire sur la crème et la placer au frigo min 4h à 5h jusqu'à qu'elle épaississe. Personnellement quand je dois faire un gâteau avec cette ganache. Je fais la ganache la veille
- Fouetter la crème avec un fouet électrique pour la monter en chantilly. Attention à la trop fouetter sinon cela vous donnera une texture comme le beurre