



# Ganache

## Ingrédients pour 1 litre de préparation :

CHOCOLAT DE COUVERTURE 750 G

66% DE CACAO

CRÈME LIQUIDE 580 ML

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Chocolat	750 g	Insérer dans la cuve froide	-	Pulse 2000 tr/min	4-5 impulsions	Fermé	
2	Crème liquide à 85°C	580 ml	Verser	 55°C	OIOI Vitesse intermittente	15 min	Fermé	Possibilité d'incorporer de la crème liquide chauffée à 85°C
3			Lisser si besoin	-	1000 tr/min	30 sec		
4			Couler en cadre	-				



### ASTUCE DU CHEF

Plus le chocolat est riche en beurre de cacao, plus la ganache sera ferme.