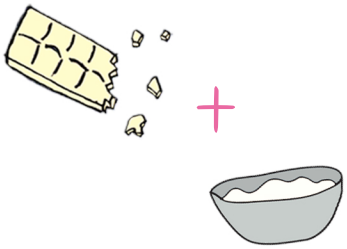
LES GANACHES

150 g de chocolat blanc



50 g de crème entière 30% de MG

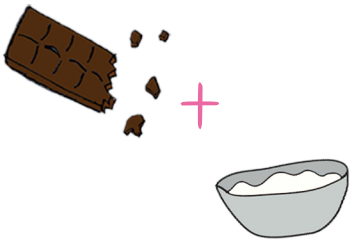
Ou

150 g de chocolat au lait

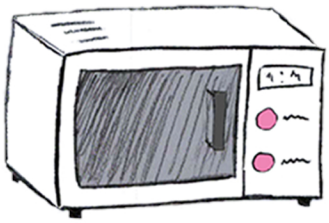
60 g de crème entière 30% de MG

Ou

150 g de chocolat noir



75 g de crème entière 30% de MG



1- Au micro-ondes, faites chauffer votre crème avec le chocolat de votre choix, 30 secondes à puissance moyenne (500-600W).

Ou

2- Sortez du micro-ondes et mélangez.

3- Vous devez obtenir un mélange lisse et brillant. Réfrigérez environ 1h avant utilisation.

Sortez votre ganache 15 minutes avant de l'utiliser.