

Ganache au chocolat

- La recette de ganache au chocolat la plus facile à faire!



Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de crème 35 %
- 6 cuillères à soupe de beurre
- 9 onces/255 grammes de pépites de chocolat semi-sucré

Préparation :

1. Faites chauffer la crème et le beurre dans un chaudron jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que la crème commence à bouillir. Mélanger constamment.
2. Placez le chocolat dans votre robot et activer jusqu'à ce qu'il soit coupé finement.
3. Ajouter graduellement la crème chaude.
4. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène!
5. Utiliser!

“ *Tout simplement la recette de ganache au chocolat la plus facile à faire et la plus délicieuse...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)