GANACHE CHOCOLAT

RECETTE DE LA GANACHE CHOCOLAT POUR CUPCAKE

La ganache chocolat est l'une des crèmes basiques pour la décoration des cupcakes. La ganache est un mélange de crème fraîche, de chocolat et de beurre qui une fois prise au froid est parfaite pour décorer les cupcakes à l'aide d'une douille à embout cranté. La ganache chocolat pourra être parfumée selon les goûts de chacun.

LES INGRÉDIENTS DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

100 Gr de chocolat noir
2 CS de crème liquide
100 Gr de beurre mou
100 Gr de sucre fin
2 CS d'eau

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

1. Casser le chocolat noir en carré et le placer dans un bol et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau.

2. Faire fondre le chocolat au micro ondes : le faire chauffer 2 minutes à 500 w.

3. Tourner le chocolat pour le lisser, s'il durcit, le remettre quelque secondes à chauffer.

4. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème liquide et mélanger. Si le chocolat est trop dur, le replacer au micro ondes quelques secondes.

5. Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une pommade.

6. Ajouter régulièrement le chocolat au mélange beurre et sucre en continuant de fouetter.

7. La ganache est prête, il suffit de la place ½ heure au réfrégérateur avant de pouvoir l'utiliser.

Il ne reste plus qu'à mettre la **ganache au chocolat** dans une poche à douille pour décorer les cupcakes.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr