



GANACHE TARTE

(CRÈME LÉGÈRE 18% MG)



À Retenir

- Principe d'une émulsion entre 2 phases non miscibles : mélange de crème liquide et de chocolat
- La crème 18% MG : rôle texturant, pour une ganache moins riche mais tout aussi lisse et onctueuse
- Le beurre 82% MG : afin d'aider à la cristallisation tout en apportant brillance et stabilité



IDÉAL POUR

Tartes, tartelettes | Entremets | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Crème Liaison & Cuisson 18%
Président Professionnel : 0.200 Kg
- Beurre gastronomique 82%
Président Professionnel : 0.020 Kg
- Chocolat noir (64%) 0.200 Kg

MATÉRIEL

- Russe
- Cul de poule ou calotte
- Maryse
- Spatule
- Mixeur plongeant