



GANACHE TARTE

(CRÈME 35% MG)



À Retenir

- Principe d'une émulsion entre 2 phases non miscibles : mélange de crème liquide et de chocolat
- La crème 35% MG : rôle texturant, pour une ganache brillante, intense en chocolat 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 gastronomique 35%
Président Professionnel 1L : **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