



GANACHE MONTÉE



À Retenir

- Une ganache montée est une ganache à base de crème et de chocolat
- Foisonnée à froid pour une texture légère, onctueuse et aérée
- La crème 35% MG :
 - taux de foisonnement idéal
 - texture onctueuse et brillante de la ganache



IDÉAL POUR

Décors | Entremets | Choux, macarons | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Crème gastronomique 35%
Président Professionnel (1) : 0.200 Kg
- Crème gastronomique 35%
Président Professionnel (2) : 0.100 Kg
- Chocolat couverture noire 64% 0.200 Kg

MATÉRIEL

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