

*Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale*

Ganache Couverture Chocolat



Temps de préparation: **15 min.**

1- Dans une petite casserole, mesurer:

- 200 ml de crème
- Porter à ébullition

2- Dans un saladier, peser:

- 180 g de chocolat noir
- **Verser au centre** la crème à ébullition, **en 3 fois**
- **Mélanger doucement** à la maryse **en « frottant » au centre**, afin d'obtenir un **mélange homogène et brillant**, sans grains et sans bulles (émulsionner)



3- Ajouter:

- 20 g de beurre pour avoir une couverture brillante

