

*Ecrit par Corinne Lesens  
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale*



## Ganache montée Chocolat Praliné

Temps de préparation: **10 min.**

Temps d'attente: **3 heures**

1- Dans une petite casserole, mesurer:

- 150 g de crème liquide à 30% de matières grasses
- 30 g de sucre inverti\*
- Porter à ébullition

2- Dans un saladier, peser:

- 150 g de chocolat noir
- 120 g de praliné
- **Verser au centre** la crème et le sucre inverti à ébullition, **en 3 fois**
- **Mélanger doucement** à la maryse **en « frottant » au centre**, afin d'obtenir un **mélange homogène et brillant.**



3- Ajouter:

- 30 g de beurre
- Mélanger
- **Conserver à +4°C, au moins 3 heures**

4- Fouetter, afin d'incorporer des fines bulles d'air dans la ganache chocolat praliné.: Le mélange prend du volume, devient plus clair et gagne en texture.



\*Le sucre inverti permet à la ganache chocolat de bien se conserver sans se craqueler. Le sucre inverti est commercialisé sous le nom de « trimoline ».