

## **GANACHES 101 – Fêtes Gourmandes 2021**

### **Ganache au chocolat noir 60 % - Fêtes Gourmandes 2021**

**Préparation:** 2 minutes

**Cuisson:** 5 minutes

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

200 gr (1 tasse) de chocolat noir 60% (ou autres)

15 ml (1c. à soupe) de beurre

Porter la crème à ébullition.

Verser sur les pastilles de chocolat et le beurre. Laisser fondre 1 minute.

Bien mélanger.

Servir avec votre gâteau au chocolat noir

- Laisser refroidir la ganache au frigo et voici des truffes maison

### **Ganache au bleuets**

**Préparation:** 2 minutes

**Cuisson:** 5 minutes

125 ml (1/2 tasse) de bleuets écrasés

80 ml (1/3 tasse) de crème 35%

180 ml (3/4 tasse) de chocolat blanc

Porter la crème et les bleuets écrasés doucement à ébullition (jusqu'à mauve)

Retirer du feu. Passer au tamis

Verser sur les pastilles de chocolat. Laisser fondre 1 minute.

Bien mélanger.

Laisser refroidir dans un croûte à tarte. Servir la tarte à la ganache au bleuets quand bien froide.

## **Ganache café et chocolat noir**

**Préparation:** 2 minutes

**Cuisson:** 5 minutes

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

200 gr (1 tasse) de chocolat noir 60% (ou autres)

10 gr (1c. à soupe) de café instantané

Porter la crème à ébullition.

Verser sur les pastilles de chocolat et le café instantané. Laisser fondre 1 minute.

Bien mélanger.

Servir avec votre gâteau au chocolat noir

- Laisser refroidir la ganache au frigo et voici des truffes maison