

GANACHE REEMPLISSAGE :

RECETTE :

- 125 gr chocolat 60/40
- 125 gr chocolat 55%
- 25 gr sucre cristal
- 250 gr crème 35%
- 25 gr beurre non salé (Facultatif)

METHODES

Faire bouillir la crème et le sucre & verser sur les chocolats hachés. Mélanger et ajouter le beurre. Garnir les fonds de tartes chocolat presque à ras-bord.