

Ganache au cassis
pour truffes
ou chocolats moulés



LÉONCE BLANC PURÉE DE CASSIS




Poche
1 kg





Les ingrédients

 Purée de cassis Léonce Blanc	285 g
Chocolat noir	210 g
Beurre	185 g
Coques vides chocolat au lait pour truffes	
Chocolat au lait tempéré	
Poudre de cacao	

FAIRE FONDRE le chocolat.

CHAUFFER la purée de cassis à 85°C.

VERSER la purée de cassis sur le chocolat fondu en 3 fois.

MÉLANGER à l'aide d'une spatule en partant du centre pour créer l'émulsion.

Continuer de **MÉLANGER** en versant pour garder cette émulsion.

AJOUTER le beurre en cubes, **MÉLANGER** puis **MIXER** sans incorporer d'air.

Laisser refroidir, **COUVRIR** au contact et **STOCKER** au frais pour un minimum de 2 heures.

À l'aide d'une poche jetable et douille unie, **DRESSER** la ganache dans les coques en chocolat au lait.

FERMER les coques à l'aide de chocolat au lait tempéré.

LAISSER FIGER puis les **ENROBER** à la main de chocolat au lait tempéré et les **ROULER** dans le cacao en poudre.

Laisser figer le chocolat.

CONSERVATION

Conditionner en boîtes hermétiques et réserver au frais.

