

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

Ganache chocolat

Temps de préparation: **15 min.**



1- Dans une petite casserole, mesurer:

- 150 g de crème
- 30 g de sucre inverti*
- Porter à ébullition

2- Dans un saladier, peser:

- 150 g de chocolat noir
- **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**, sans grains et sans bulles



3- Ajouter:

- 30 g de beurre
- Mélanger sans faire de bulles
- Verser **au centre** du fond de pâte sucrée, en une fois
- Taper légèrement le fond des tartelettes pour éliminer les bulles (attention: les tartelettes sont fragiles), et/ou faire partir les bulles avec la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir sur une surface bien plane.
- **Conserver à +4°C.**



*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 ».