

GANACHE AL CIOCCOLATO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8 persone

- 250 g di cioccolato fondente - 100 ml di panna da montare - 50 g di burro

1. Mettere il cioccolato a pezzetti, il burro e la panna nel contenitore di metallo, poi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Se necessario, mescolare. Riavviare 30 secondi/velocità 3/100°C, se necessario lisciare la ganache.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016