

GANACHE GARNITURE CHOCOLATS

250 g crème liquide (stérilisée)

Extrait de café (une cuillère à café)

500 g chocolat noir (75 à 90 %)

Faire fondre le chocolat au bain-marie (ne pas dépasser 45-50 °C)

Faire bouillir la crème

Verser la crème sur le chocolat, ajouter extrait de café

Mélanger (au fouet).

Laisser refroidir (1/2 h à 1h) et, quand devenu consistant, étaler au rouleau (avec du sucre glace) et détailler à l'emporte-pièce.