



# Ganache Citron



De Dolce Dita

## Ingrédients:

400 g de chocolat blanc  
132 g de jus de citron  
132 g de crème liquide entière  
(30 % de MG)  
2 g de gélatine

## Préparation:

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
2. Faites fondre le chocolat avec la crème.
3. Chauffez le jus de citron et hors feu, ajoutez la gélatine réhydratée.
4. Mélangez les deux préparations ensemble. Mixez rapidement en cas de grumeaux.
5. Versez la ganache dans un bol et réfrigérez-la pour au moins 2 heures.

## Conservation

Température ambiante: 48h  
Réfrigérateur 5 jours  
Congélateur: 3 mois