



Ganache Montée Citron

De Dolce Dita

Ingrédients:

130 g de chocolat blanc
50 g de jus de citron
250 g de crème liquide
entière (30 % de MG)
1 g de gélatine

Préparation:

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.
2. Faites fondre le chocolat avec **50g de crème**.
3. Chauffez le jus de citron et hors feu, ajoutez la gélatine réhydratée.
4. Mélangez les deux préparations ensemble.
5. Ajoutez les **200g de crème froide**.
6. Versez la ganache dans un bol et réfrigérez-la jusqu'au lendemain.
7. Le lendemain, fouettez la ganache froide à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Conservation

Temp. ambiante: 30 minutes

Réfrigérateur: 3 jours

Congélateur: 1 mois
(non montée)