



# Ganache Chocolat

**AU THERMOMIX**

200 g de chocolat noir  
100 g de crème liquide entière

1. Cassez le chocolat en morceaux et placez-le dans le bol.  
Pulvérissez **5 sec / vitesse 8**.
2. Raclez les parois du bol. Ajoutez la crème et chauffez  
**2 min / 60°C / vitesse 3**.
3. Raclez les parois du bol et chauffez à nouveau  
**2 min / 60°C / vitesse 3**.
4. La ganache est crémeuse, prête à être utilisée.