



## Ganache Montée Kinder Maxi

---

### INGRÉDIENTS

*Pour un gâteau de 15cm de diamètre*

- 180 g de chocolat Kinder Maxi
- 300 g de crème liquide entière à **35% de MG** (100g + 200g)

### CONSERVATION

Température ambiante: 30 min

Réfrigérateur: 3 jours

Congélateur:

non montée: 1 mois

montée: déconseillé

### PRÉPARATION

1. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec 100g de crème liquide entière.
2. Ajoutez ensuite 200g de crème liquide entière **froide** et mélangez soigneusement.
3. Versez la ganache dans un bol, recouvrez de film alimentaire et réfrigérez pour au moins 6 heures, idéalement pendant une nuit.
4. Après la prise au froid, fouettez la ganache à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle épaisse.
5. Utilisez immédiatement pour fourrer un gâteau, décorer des cupcakes... .