

Ganache Remplissage :

- 125 gr chocolat 60/40
- 125 gr chocolat 55%
- 25 gr sucre cristal
- 250 gr crème 35%
- 25 gr beurre non salé (Facultatif)

Méthode :

Faire bouillir la crème et le sucre & verser sur les chocolats hachés. Mélanger et ajouter le beurre. Garnir les fonds de tartes chocolat presque à ras-bord.

Eddy Rosine

Enseignant de **A.A.C**
Directeur de recherches
& projets spéciaux

Tel: 450 569-3411 (CEL)

Tel: 450 565-3773 (AAC)

Fax: 450 565-3993

Site: www.aaduchocolat.com