



J'ai testé pour vous



elodie.legarto.el



Ganache pistache :

150 g de chocolat blanc à pâtisser
1 cuil. à soupe de pâte de pistache
10 cl de crème liquide entière
quelques gouttes de colorant vert (facultatif)

1. Cassez le chocolat blanc en petits morceaux et faites-les fondre doucement au bain-marie.
2. Versez la pâte de pistache et la crème dans une petite casserole, ajoutez le colorant vert, mélangez et faites chauffer. Lorsque le mélange frémit, versez-le doucement sur le chocolat et mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène.
3. Laissez tiédir puis placez au frais au moins 2 h. La ganache est prête à être utilisée pour garnir des macarons (ou autre préparation)

Les + produits



Parfait pour réaliser des ganaches pour vos macarons, cupcakes, gâteaux, chantilly, etc..

Donne un vrai bon gout de pistache
Donne une très belle couleur sans colorant

Les - produits



Aucun point négatif

15-11-2018

PRIX 12€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr