



## J'ai testé pour vous le chocolat force noir Cacao Barry



Charlotte - Zodio



### Gâteau licorne part3

Pour mon enrobage ganache au chocolat j'ai utilisé le Force Noire de chez Barry. Pourquoi celui ci... parce qu'il est idéal pour les mousses et ganaches et ne fait que 50% de cacao. Pour plaire aux enfants c'est vraiment le mieux!

ma recette de ganache:

200g de chocolat et 20cl de crème liquide 30% mat.g. Ensuite c'est vraiment très simple: il faut faire bouillir la crème et la verser sur les pistoles de chocolat. c'est la chaleur de la crème qui va faire fondre le chocolat. bien mélanger et laisser refroidir. Une fois bien froide, moi je monte ma ganache au batteur électrique pour la rendre plus onctueuse et je trouve ça plus simple pour l'enrobage du gâteau.

Next step: laisser figer la ganache sur votre gâteau avant d'étaler la pâte à sucre



### Les + produits



chocolat noir pas très fort  
idéal pour mousse et ganache  
pistoles fondent rapidement

### Les - produits



n'existe qu'en sachet de 1kg

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)