



LA GANACHE AU PRALINÉ

LES INGREDIENTS :

- 100g de crème liquide min 30% MG
- 150g de chocolat au lait
- 50g de praliné amandes/noisettes

Matériel nécessaire :

⇒ Une bassine, un fouet, une casserole, un mixeur plongeant, un plat.

Conservation :

⇒ 2 semaines au frigo, 3 mois au congélateur

PROCÉDÉ :

1. Dans une casserole, faites bouillir la crème
2. Dans une bassine, coupez votre chocolat au lait en petits morceaux. Ajoutez le praliné.
3. Dès l'ébullition de votre crème dans la casserole, versez la totalité en une seule fois dans la bassine avec le chocolat au lait.
4. Laissez reposer 2/3 minutes puis mélangez à l'aide du fouet, sans incorporer d'air; Pour cela, gardez toujours votre fouet en contact avec le fond de la bassine. Si la totalité du chocolat n'arrive pas à fondre, placez votre bassine au micro ondes 1 minute à pleine puissance. Reprenez ensuite le mélange jusqu'à obtenir un résultat homogène.
5. Retirez votre fouet puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour finir de lisser votre ganache.
6. Débarrassez dans un plat à gratin et filmez au contact puis placez au frais votre ganache jusqu'à ce qu'elle durcisse pour pouvoir garnir vos coques de macarons.

« Le praliné se trouve sous forme de pâte plus ou moins lisse selon les marques. Attention ! A ne pas confondre avec le pralin qui se trouve en poudre.

Le praliné (en pâte) s'achète dans les magasins spécialisés en matières premières de pâtisserie. »

-Le Conseil à retenir

BON À SAVOIR :

Après avoir fait prendre votre ganache au frais, si vous sentez qu'elle est trop dure pour pouvoir la mettre en poche et ensuite garnir vos macarons, sortez la à température ambiante 1 heure ou 2 pour la ramollir. Vous pourrez ainsi la manipuler plus aisément.