

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Gâteau au chocolat avec ses deux ganaches de chocolat

Ganache au chocolat noir au piment d'Espelette

Ingrédients :

- 400 g de chocolat noir haché
- 250 ml de crème 35%
- 75 ml de sirop de maïs incolore
- 75 ml de beurre à la température pièce
- 1 c. à thé de piment d'Espelette

Étapes:

1. Faire chauffer la crème et le sirop de maïs à feu moyen. Amener à ébullition.
2. Placer le chocolat dans un bol. Verser la crème sur le chocolat et attendre une minute.
3. Brasser vigoureusement (le chocolat fondra). Ajouter le beurre et le piment et bien brasser.
4. Laisser reposer à température pièce. Pour être capable de bien l'étendre, la ganache ne doit pas être trop froide.

Ganache au chocolat blanc

Ingrédients :

- 400 g de chocolat blanc haché
- 250 ml de crème 35%
- 75 ml de sirop de maïs incolore
- 75 ml de beurre à la température pièce
- 1 tasse de sucre en poudre



Étapes :

1. Faire chauffer la crème et le sirop de maïs à feu moyen. Amener à ébullition.
2. Placer le chocolat dans un bol. Verser la crème sur le chocolat et attendre une minute. Brasser vigoureusement (le chocolat fondra).
3. Ajouter le beurre et le sucre en poudre et bien brasser.
4. Laisser reposer à température pièce. Pour être capable de bien l'étendre, la ganache ne doit pas être trop froide.
5. Il faut ajouter du sucre en poudre, car le chocolat blanc n'a pas tout à fait la même texture que le chocolat noir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/04/a-la-rescousse-de-votre-surplus-de.html>