



Ganache Chocolat au lait fruit de la passion

180g de Jivara, 85g de purée de fruits de la passion, 30g de beurre, 12g de miel.

Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes si on maîtrise. Bouillir le miel et la purée de fruits. Réaliser une émulsion en incorporant en 3 fois le liquide bouillant au chocolat à l'aide d'une maryse. Incorporer le beurre pommade quand le mélange est à 40°. Utiliser la ganache quand elle est à 35°.