



## GANACHE MONTEE MARRONS ARMAGNAC



### A réaliser la veille :

100g de fèves Ivoire Valrhona, 45g de crème fleurette à 35%, 40g de purée de marrons Ravifruits, 1cs d' Armagnac, 125 de crème fleurette à 35%.

Fondre au bain marie le chocolat et faire bouillir au micro-ondes ou à la casserole les 45g de crème.

Emulsionner à la maryse en trois fois la crème chaude et le chocolat pour obtenir une ganache.

Parfumer la purée de marrons à l' Armagnac et l'incorporer à la ganache. Lisser l'appareil et ajouter alors les 125g de crème **froide**. Mélanger et filmer.

Réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain monter au fouet comme pour une chantilly. Le mélange doit être ferme.

Le mettre dans une poche à douille et garnir les coques de macarons avec.