

## Fourrage macarons type ganache

Nactis



### Préparation

#### 1 Préparation

Lait ou eau 300 g  
Sucre inverti 60 g  
Chocolat blanc 400 g  
Beurre de cacao 100 g  
Beurre 70 g  
Arôme en pâte saveur pistache 6  
POURCENT

Fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao  
Porter à ébullition le lait (ou l'eau) et le sucre inverti puis verser sur le chocolat fondu puis mixer  
Ajouter le beurre froid coupé en dès puis mixer  
Ajouter la préparation aromatisante Sevarome puis mixer à nouveau  
Laisser cristalliser à température ambiante (19°C) pendant 24h avant de garnir les macarons

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Arôme en pâte saveur pistache