

Ganache au Chocolat (Josée di Stasio)

- 125 ml (1/2 tasse) de crème à 35%
- 180 g (6 oz) de chocolat mi-sucré haché

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Dans un bol, ajouter la crème bouillante au chocolat. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Tiédir à la température ambiante jusqu'à ce que la ganache épaississe légèrement. Lorsque la ganache est refroidi, on peut la fouetter pour une texture plus légère ou la laisser tel quel. Glacer les cupcakes puis garnir à votre goût.

Note : Si désiré, farcir les cupcakes de cette ganache, en prenant soin de découper le dessus des cupcakes en forme de cône, remplir d'une cuillère de ganache puis reposer le petit chapeau. Glacer ensuite le dessus du petit chapeau.

