



Ganaches (Plusieurs Parfums)

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

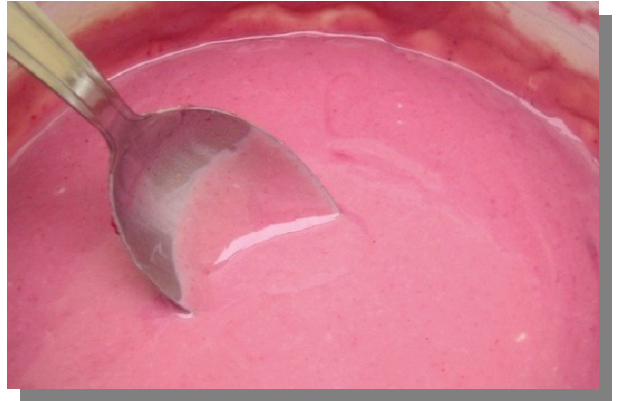
Pour 210 gr soit 20 beignets (par exemple)

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients :

- 5 gr de **fécule**
- 1 gr d'**agar-agar** (1/3 de cac rase)



Parfum Fruits Rouges :

- 80 gr de **fruit rouges** (frais ou décongelés) en purée (mixés)
- 80 gr de **lait végétal**
- 40 gr de **sucre**

Parfum Citron :

- 2 **citrons pressés** (ou bien 50 gr de **jus de citron**)
- 90 gr de **lait végétal**
- 60 gr de **sucre**

Parfum Vanille :

- 1 cas de **vanille liquide**
- 150 gr de **lait végétal**
- 40 gr de **sucre**

Parfum Chocolat :

- 30 gr de **cacao en poudre**
- 140 gr de **lait végétal**
- 30 gr de **sucre**

Parfum Café :

- 60 gr de **café expresso**
- 90 gr de **lait végétal**
- 50 gr de **sucre**

Préparation :

1. **Mettre** dans une casserole la **fécule**, l'**agar-agar** et les **autres ingrédients** (selon parfum) puis **battre** avec un fouet ou une fourchette
2. **Allumer** le feu moyen
3. **Battre** sans arrêt à feu moyen, et **laisser bouillir** 2 minutes sans arrêter de battre
4. **Verser** directement sur la préparation (par exemple pour une bûche), ou **laisser refroidir** 10 minutes pour que ça épaississe puis **étaler** à la cuillère (beignets, éclairs, etc...)