



GANACHE MONTÉE AU RÉGLISSE



100g de couverture Ivoire Valrhona ou d'un chocolat blanc à 35%, 50g de crème fleurette à 35%MG , 8g de miel neutre, 4 carrés d'une plaque de **zan à l'anis***[papier rouge] 150g de crème fleurette à 35%MG.

Diluer le zan dans la crème chaude, ajouter le miel. Fondre le chocolat au bain marie et réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un mélange lisse brillant et élastique. Ajouter alors les 150g de crème froide, mélanger et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter le mélange en chantilly ferme et garnir les macarons avec.