



Cannoli revisités



20 min
Facile

Pour 12 pièces

Ganache Montée⁽¹⁾

- 150g de Chocolat blanc
- 350g de Crème liquide
- 1 Feuille de gélatine
- 1 Gousse de vanille
- 30g de pâte de pistache

Dressage⁽²⁾

- 12 Mini crêpes moelleuses (7177)

(1) La ganache montée

- Hacher le chocolat, mettre à bouillir 100g de crème liquide avec la vanille.
- Hydrater la feuille de gélatine et l'incorporer à la crème chaude.
- Verser la crème chaude sur le chocolat et arôme pistache, mélanger. Ajouter le restant de crème froide.
- Réserver 6 heures au frais avant utilisation.

(2) Dressage

- Cuire les crêpes au four à 160° pendant 20 minutes autour d'un tube inox.
- Emulsionner la ganache.
- Garnir à l'aide d'une poche à douille et décorer.

