



Quantité GANACHE POUR MACARONS

Multipliez le chiffre par le nombre de macarons à réaliser

1 Macaron	ø 3,5 cm	ø 5 cm
Ganache classique	9 g	13 g
Ganache montée	6 g	9 - 10 g

Quantité GANACHE POUR CUPCAKES

Multipliez le chiffre par le nombre de cupcakes à réaliser

1 Cupcake	ø 3,5 cm	ø 6 cm
Ganache classique	20 g	30 - 35 g
Ganache montée	15 g	25 - 30 g