

Ganache cadrée Abricot

Description

Il est difficile d'exprimer le fruit au sein d'une ganache au chocolat noir.

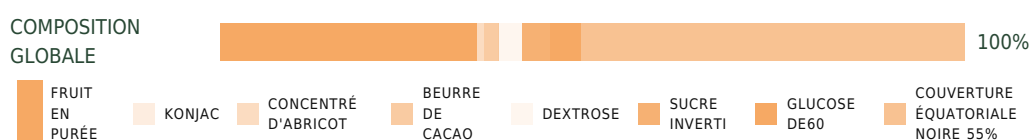
En se libérant de certaines règles établies, nous avons équilibré des recettes qui permettent une bonne cohabitation entre la puissance du chocolat et le profil aromatique du fruit.

On obtient ainsi une ganache au chocolat noir, au goût de fruit reconnaissable et plus intense ! Une recette développée par l'Ecole Valrhona.

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie

Composition globale



Étape 1

Solution Abricot pour Ganache

Composition	445 g	100%
Abricot en purée	351 g	75.32%
Glucose DE60	42 g	9.01%
Dextrose	33 g	7.08%
Konjac	1 g	0.21%
Sucre inverti	39 g	8.37%

Ganache cadrée Abricot



Ingrédients

Couverture équatoriale noire 55%, Abricot en purée, Glucose DE60, Sucre Inverti, Dextrose, Beurre de cacao, Concentré d'abricot, Konjac



Procédé

Chauffer la purée d’abricot à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et le konjac préalablement mélangé tout en remuant à l’aide d’un fouet pour faciliter la dispersion.
Ajouter le sucre inverti et le glucose, et chauffer jusqu’à atteindre au moins 85°C.
Couvrir la casserole pour éviter l’évaporation et laisser refroidir jusqu’à 60/65°C.

Étape 2

Ganache cadrée Abricot

Composition	1000 g	100%
Solution Abricot pour ganache	445 g	44.5%
Couverture équatoriale noire 55%	527 g	52.7%
Beurre de cacao	19 g	1.9%
Concentré d'abricot	9 g	0.9%

Procédé

Peser la solution fruit et le concentré d’abricot puis vérifier la température afin d’obtenir un mélange à 60/70°C et ajuster la température si nécessaire.
Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu et le beurre de cacao puis attendre 2 min avant de mélanger.
Mélanger à l’aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l’émulsion jusqu’à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n’hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
Couler la ganache à une température de 32/34°C.



- FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Abricot Flavorcot et Lido
- TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant
- TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place
- POINTS FORTS
Recette végétale