

Ganache cadrée Banane

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



Ganache cadrée Banane



Ingrédients

Banane en purée ,
Dextrose, Sucre
inverti, Glucose
DE60, Couverture
équatoriale noir
55%, Beurre de
cacao



SURGELABLE

Étape 1

Solution banane pour Ganache

Composition	673 g	100%
Banane en purée	538 g	80%
Dextrose	45 g	6.7%
Sucre inverti	45 g	6.7%
Glucose DE60	45 g	6.7%

Procédé

Chauffer la purée de fruit et l'eau à 25/30°C environ, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangés, bien dissoudre le tout avec le fouet.
Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.
Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 60/65°C.
Peser pour utiliser la quantité nécessaire.

Étape 2

Ganache cadrée Banane

Composition	1450 g	100%
Solution Banane pour ganache	646 g	44.6%
Couverture équatoriale noire 55%	776 g	53.5%
Beurre de cacao	28 g	1.9%

Procédé

Peser la solution fruit et vérifier la température afin d’obtenir un mélange à 50/60°C et chauffer si nécessaire.
Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.
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 de coulage.
Couler la ganache à une température de 32/34°C.

Astuce

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d’hygrométrie.
Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm.
Enrober de couverture noire et décorer d’une feuille de transfert.
Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée.
Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Recette végétale