adamance
fruits du bon sens

Ganache cadrée Cassis

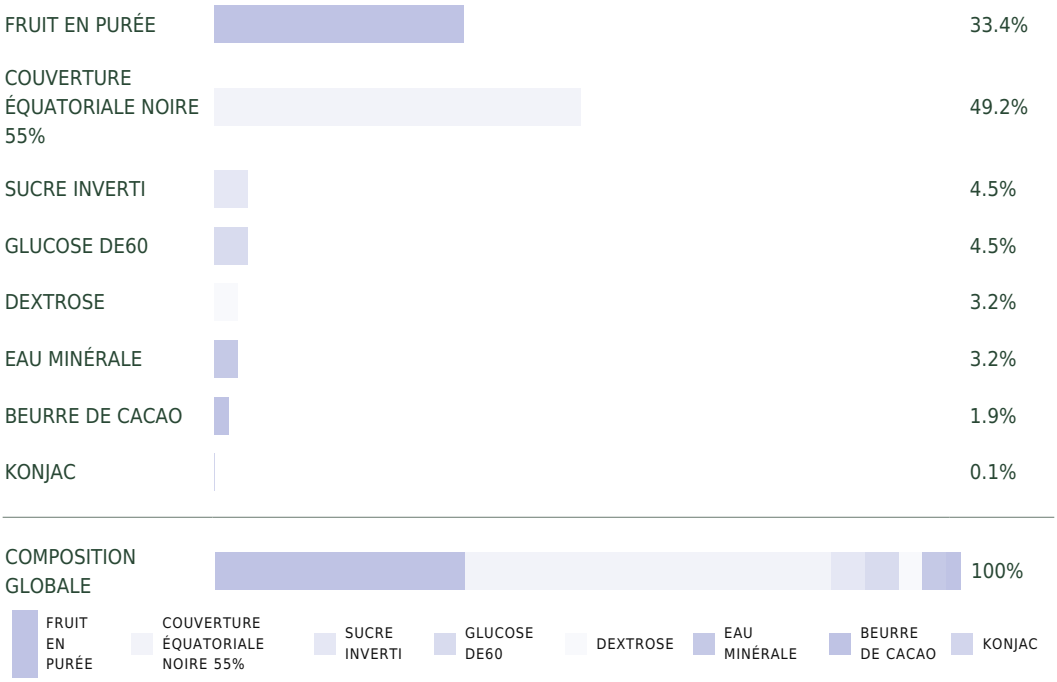
Description

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 Cassis

33.4% FRUIT EN PURÉE

12.2% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Courverture equatoriale noire 55%, Cassis en purée, Glucose DE60, Sucre Inverti, Eau minérale, Dextrose , Beurre de cacao , Konjac

SURGELABLE

Étape 1

Solution Cassis pour Ganache

Composition	478 g	100%
Cassis en purée	340 g	68.14%
Glucose DE60	46 g	9.22%
Dextrose	33 g	6.61%
Konjac	1 g	0.2%
Sucre inverti	46 g	9.22%
Eau minérale	33 g	6.61%

Procédé

Chauffer le cassis en purée et l'eau 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 Cassis

Composition	1000 g	100%
Solution Cassis pour ganache	478 g	47.8%
Couverture équatoriale noire 55%	503 g	50.3%
Beurre de cacao	19 g	1.9%

Procédé

Peser la solution fruit 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
Cassis Blackdown et Andorine

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Recette végétale