adamance
fruits du bon sens

Ganache cadrée Citron

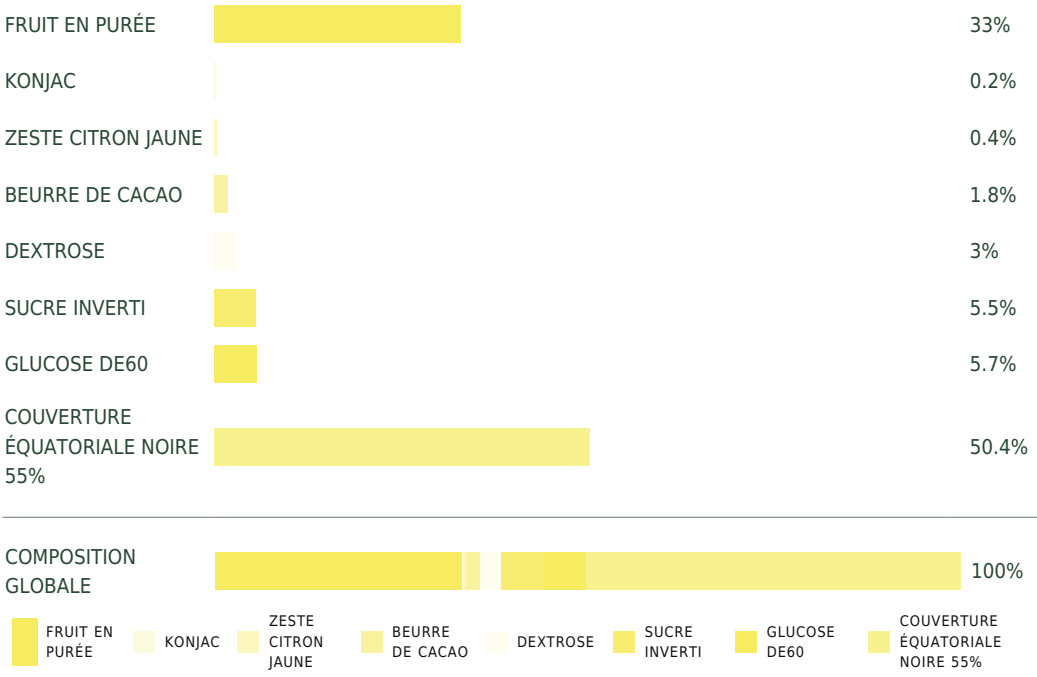
Description

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 Citron

33%
FRUIT EN PURÉE

11.6%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Courverture equatoriale noire 55%, Citron en purée, Glucose DE60, Sucre Inverti, Dextrose , Beurre de cacao , Zeste de citron jaune , Konjac

SURGELABLE

Étape 1

Solution Citron pour Ganache

Composition	443 g	100%
Citron en purée	350 g	69.44%
Glucose DE60	61 g	12.1%
Dextrose	32 g	6.35%
Konjac	2 g	0.4%
Sucre inverti	55 g	10.91%
Zeste citron jaune	4 g	0.79%

Procédé

Chauffer le citron en purée 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.
Zester des citrons jaune frais et ajouter les zestes à 50°C (pour éviter l'oxydation) dans la préparation et laisser infuser 20 min.
Passer le mélange au chinois pour retirer les zestes et ajuster la température pour faire le mélange.

Étape 2

Ganache cadrée Citron

Composition	1000 g	100%
Solution Citron pour ganache	443 g	44.3%
Couverture équatoriale noire 55%	537 g	53.7%
Beurre de cacao	20 g	2%

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
Citron Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Recette végétale