adamance
fruits du bon sens

Ganache cadrée Framboise

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

Ganache cadrée Framboise

34.4% FRUIT EN PURÉE

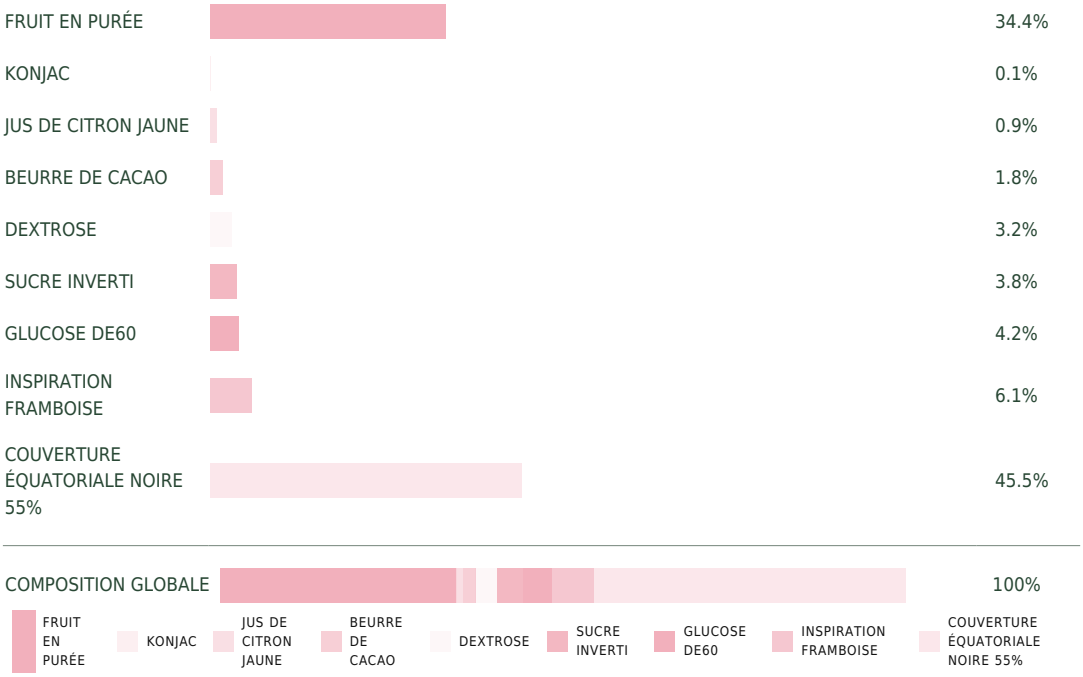
11.2% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Courverture equatoriale noire 55%, Framboise en purée, Inspiration Framboise, Glucose DE60, Sucre Inverti, Dextrose , Beurre de cacao , Jus de citron jaune, Konjac

SURGELABLE

Composition globale



Étape 1

Solution Framboise pour Ganache

Composition	445 g	100%
Framboise en purée	350 g	75.11%
Glucose DE60	43 g	9.23%
Dextrose	33 g	7.08%
Konjac	1 g	0.21%
Sucre inverti	39 g	8.37%

Procédé

Chauffer la framboise 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.

Étape 2

Ganache cadrée Framboise

Composition	1000 g	100%
Solution Framboise pour ganache	445 g	44.5%
Couverture équatoriale noire 55%	464 g	46.4%
Beurre de cacao	19 g	1.9%
Inspiration Framboise	63 g	6.3%
Jus de citron jaune	9 g	0.9%

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 les chocolats partiellement fondu et le beurre de cacao puis attendre 2 min avant de mélanger.
Ajouter le jus de citron jaune.
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
Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Ambiant

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Recette végétale