

Ganache cadrée Mangue

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 Mangue

VEGETAL



Ingrédients

Couverture équatoriale noire 55%, Mangue en purée, Glucose DE60, Sucre Inverti, Dextrose, Fruit de la passion en purée, Beurre de cacao, Konjac



SURGELABLE

Étape 1

Solution Mangue pour Ganache

Composition	476 g	100%
Mangue en purée	357 g	71.98%
Glucose DE60	41 g	8.27%
Dextrose	31 g	6.25%
Konjac	1 g	0.2%
Sucre inverti	41 g	8.27%
Fruit de la Passion en purée	25 g	5.04%

Procédé

Chauffer les purées de fruits 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 Mangue

Composition	1000 g	100%
Solution Mangue pour ganache	476 g	47.6%
Couverture équatoriale noire 55%	506 g	50.6%
Beurre de cacao	18 g	1.8%

Procédé

Peser la solution fruit et 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 fondus 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

Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ambiant

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Recette végétale