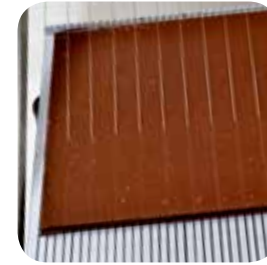


Ganache Caramel pour enrobage



Préparation :

Chauffer la crème et le sucre inverti à 60-80°C. Préparer un caramel avec le sucre et ajouter petit à petit la crème chauffée. Réchauffer le tout à 80°C et verser directement sur le chocolat et le beurre de cacao, et bien mélanger. Ajouter le beurre lorsque la ganache atteint une température entre 35-38°C et mélanger en utilisant un mixeur à main pour rendre la préparation lisse et homogène. (Éviter d'incorporer de l'air). Tempérer le Belcolade Selection Noir, Lait ou Blanc et étaler une fine couche de chocolat tempéré sur une feuille de papier sulfurisé. Disposer un cadre par-dessus et dès cristallisation, étaler la ganache de manière uniforme. Laisser cristalliser pendant minimum 12 heures entre 16-18°C à un taux d'humidité moyen inférieur à 60%. Après cristallisation, étaler une autre fine couche de chocolat tempéré sur l'autre côté de la ganache et découper des carrés avec une guitare. Enrober de Belcolade Selection Noir, Lait ou Blanc tempéré. Laisser le produit fini cristalliser à 18°C pendant 12 heures à un taux d'humidité moyen inférieur à 60%. Conserver à 16°C.

Quelques conseils :

- il n'est pas nécessaire de pré-fondre le chocolat
- si vous n'avez pas de beurre de cacao en gouttes, vous pouvez utiliser le beurre de cacao en bloc mais il devra être découpé
- ne pas mettre au réfrigérateur à 4°C
- pour pouvoir manipuler cette ganache, laisser refroidir dans un plat en inox couvert d'un film alimentaire
- lorsque la ganache atteint la bonne texture, vous pouvez l'utiliser dans une poche à douille

GANACHE CARAMEL AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

	Lait Suprême 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Crème fraîche à 35%	360	360	360	360	360	360	360	360
Sucre cristallisé	72	72	72	72	72	72	72	72
Sucre inverti	20	20	20	20	20	20	20	20
Belcolade Noir Selection	50	50	50	50	50	50	50	50
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter								
Belcolade Selection	575	600	625	660	632	690	670	696
Beurre	60	60	60	60	60	60	60	60
Poids total	1137	1162	1187	1222	1194	1252	1232	1258

GANACHE CARAMEL AU CHOCOLAT NOIR

Ingrédients:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Suprême 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
Crème fraîche à 35%	360	360	360	360	360	360	360	360
Sucre cristallisé	72	72	72	72	72	72	72	72
Sucre inverti	20	20	20	20	20	20	20	20
Belcolade Noir Selection								
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						20	20	20
Belcolade Selection	375	380	450	435	450	700	730	740
Beurre	60	60	60	60	60	60	60	60
Poids total	887	892	962	947	962	1232	1262	1272

GANACHE CARAMEL AU CHOCOLAT BLANC