

Ganache pour enrobage



Préparation :

Chauffer la crème et le sucre inverti à 80°C. Verser ensuite la crème chauffée directement sur le chocolat (+ beurre de cacao si nécessaire), 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.

GANACHE 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%	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	509	550	605	624	597	653	653	678
Sucre inverti	75	75	75	75	75	75	75	75
Beurre	80	80	80	80	80	80	80	80
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter								
Poids Total	914	955	1010	1029	1002	1058	1058	1083

GANACHE 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%	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	318	322	387	368	387	437	460	453
Sucre inverti	45	45	45	45	45	50	50	50
Beurre	55	55	55	55	55	62	62	62
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						75	75	75
Poids Total	668	672	737	718	737	874	897	890

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC