

Ganache Framboise pour enrobage



Préparation :

Chauffer la purée de framboise et le sucre inversi à 80°C. Verser ensuite la crème chauffée 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

GANACHE FRAMBOISE AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

	Lait Supreme 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	J335 / J 31,5%
PatisFrance Starfruit Framboise	250	250	250	250	250	250	250	250
Sucre inversi	60	60	60	60	60	60	60	60
Belcolade Selection	476	514	566	583	558	610	610	600
Beurre	84	84	84	84	84	84	84	84
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	106	94	76	84	84	84	73	73
Poids total	976	1002	1036	1061	1036	1088	1077	1067

GANACHE FRAMBOISE AU CHOCOLAT NOIR

Ingrédients:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
PatisFrance Starfruit Framboise	250	250	250	250	250	250	250	250
Sucre inversi	66	66	66	66	66	50	50	50
Belcolade Selection	318	322	386	368	386	583	614	614
Beurre	84	84	84	84	84	84	84	84
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						84	84	84
Poids total	718	722	786	768	786	1051	1082	1082

GANACHE FRAMBOISE AU CHOCOLAT BLANC