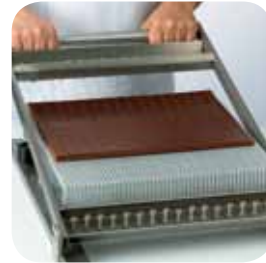


## Ganache Passion pour enrobage



### Préparation:

Chauffer la purée passion et le sucre inverti 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 PASSION 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%	Lait Douceur 31,5%
PatisFrance Starfruit Passion	250	250	250	250	250	250	250	250
Crème fraîche à 35%	105	105	105	105	105	105	105	105
Sucre inverti	84	84	84	84	84	84	84	84
Belcolade Selection	790	852	938	967	926	1010	1010	1050
Beurre	105	105	105	105	105	105	105	105
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	105	83	26	66	58	66	48	48
<b>Poids total</b>	<b>1439</b>	<b>1479</b>	<b>1508</b>	<b>1577</b>	<b>1528</b>	<b>1620</b>	<b>1602</b>	<b>1642</b>

### GANACHE PASSION AU CHOCOLAT BLANC

#### Ingrédients:

	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
PatisFrance Starfruit Passion	250	250	250
Crème fraîche à 35%	105	105	105
Sucre inverti	84	84	84
Belcolade Selection	832	884	884
Beurre	105	105	105
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	105	93	83
<b>Poids total</b>	<b>1481</b>	<b>1521</b>	<b>1511</b>