

**DEFINITION** Préparations gélifiées ou à base de chocolat destinées à recouvrir, enrober ou envelopper un entremets de pâtisserie (individuel ou multi-portions). L'objectif est de lui donner un bel éclat brillant et de le protéger de l'air.

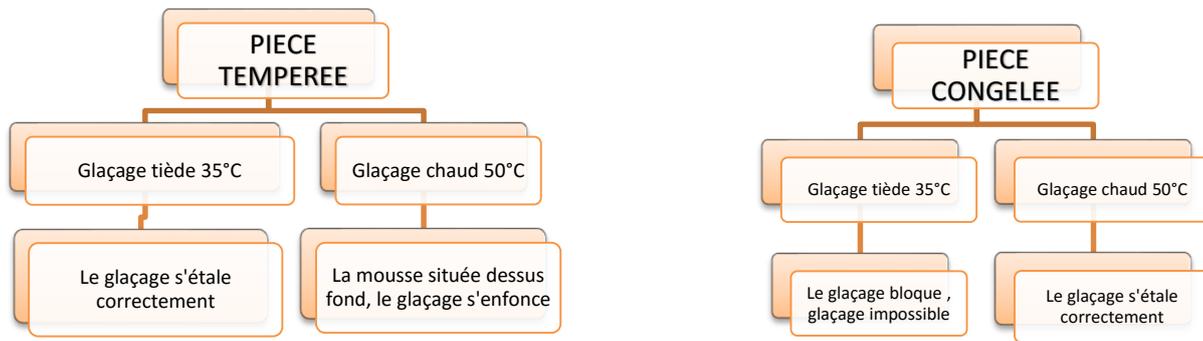
quantités	unité	poids	<b>Progression : Glaçages chocolat noir</b>  1. Porter à ébullition la crème 2. Hacher la couverture 3. Hors du feu, lui adjoindre la crème bouillante 4. Lisser au fouet 5. Mélanger tous les ingrédients de la sauce chocolat dans une russe, fouetter en portant à ébullition 6. Réunir la sauce chocolat et la ganache. Refroidir ce glaçage jusqu'à -30° et glacer les pièces tempérées déposées sur grille (bavarois, mousse)
<b>Ganache classique</b>			
Couverture noire	Kg	0.300	
Crème liquide	L	0.30	
<b>Sauce chocolat</b>			
Eau	L	0.30	
Sucre semoule	Kg	0.210	
Crème liquide	L	0.09	
Cacao (poudre de)	Kg	0.090	

**Commentaires** Ce glaçage est composé d'une sauce chocolat pour profiteroles et d'une ganache. Ces deux éléments peuvent ainsi être utilisés séparément pour un ou plusieurs desserts. Tiré du grand livre de cuisine dessert et pâtisserie d'Alain Ducasse.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>GANACHE</b>	Chocolat mal fondu	Le chocolat doit être haché de manière à fondre facilement
	Ganache mal émulsionné	La ganache peut être très légèrement mixée (sans incorporation d'air)
<b>GLAÇAGE</b>	La mousse ou le bavarois fond lors du glaçage	Le glaçage est trop chaud (ne pas dépasser 30° en moyenne)
	Le glaçage épaissit trop vite	La température du glaçage est proche du point de cristallisation du beurre de cacao. Il faut le réchauffer. Les pièces sont peut-être trop froide
	Quantité insuffisante de glaçage	Le glaçage entraîne de fortes pertes (pratiquement 50%)

**COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT**

Il existe deux manières pour glacer une pièce avec un glaçage au chocolat :  
 1. Verser le glaçage au centre de la pièce et le faire couler sur les bords en faisant pivoter la pièce.  
 2. Verser le glaçage sur les bords puis finir par le centre.  
 L'usage de la spatule est déconseillé, elle risque de laisser des traces. Si elle est utilisée, elle devra être chauffée à la flamme mais en aucun cas dans l'eau chaude.



**Glaçage à base de couverture** : La température en dessous de laquelle il ne faudra pas descendre sera de 28°C, température de cristallisation du beurre de cacao.

**Glaçage à base de gélatine** : La température du glaçage devra se situer entre 20 et 25°C maximum.

Ingrédients	Rôle dans le glaçage	Commentaire
Crème Eau, Lait	Liquide et brillance	Donne de la souplesse à la ganache
Beurre,huile	Texturant et brillant	Apporte de la souplesse, du fondant et du brillant. L'huile, contrairement au beurre, liquéfie la ganache
Cacao, Couverture, Pâte à glacer	Goût et amertume	La quantité de sucre peut être diminuée par rapport à l'utilisation de cacao. Le sucre équilibre l'amertume du cacao
Glucose	Anti-cristallisant	Assure une meilleure stabilité des glaçages dans le temps
Gélatine	Texturant	Apport de tenue et de brillant

**CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS** – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Gelées sucrées TT 621      Ganaches TT 624      Sauces chocolat TT 903