

TECHNIQUE (S) DE BASE	GANACHES		Page : 586 /588 SEMERIA Léana
DEFINITION	Crème composée de crème et de chocolat. Elle était principalement utilisée pour la garniture des chocolats fourrés. Les pâtisseries l'intègrent de plus en plus couramment dans leurs desserts. Cette crème sert de base à de nombreuses crèmes complexes.		
ingrédients	unité	qté	<u>Progression</u> : Ganache noire classique 1. Hacher la couverture et la disposer dans une calotte 2. Faire bouillir la crème et la vanille grattée Faire infuser 3. Verser la crème chaude en plusieurs fois sur la couverture hachée Lisser à la spatule.
Couverture noire 55 %	Kg	0.500	
Crème liquide	L	0.50	
Vanille (gousse de)	Pce	1	
Commentaires	Cette ganache a de la teneur et peut être dressée à la poche. Il est possible d'ajouter 0.050kg de beurre. Apport brillant et souplesse.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
ÉMULSION	Fonte difficile du chocolat	La couverture doit être hachée et non en gros morceaux
	Fonte impossible	En fonction du rapport couverture/crème, il est parfois préférable de fondre la couverture au préalable
	Émulsion difficile	Verser la crème en plusieurs fois sur la couverture pour éviter d'obtenir une ganache « tranchée ».
	La ganache s'éclaircit	Ne pas travailler la ganache avec un fouet (incorporation de bulle d'air), mais plutôt avec une spatule.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Fonte de la couverture

En fonction du rapport couverture/crème, il existe deux méthodes pour confectionner une ganache :

1. Hacher et fondre la couverture au bain marie puis lui ajouter la crème bouillante
2. Hacher la couverture et lui adjoindre la couverture bouillante

N.B : la fonte au bain-marie doit se faire à température douce sans que l'eau touche le fond de la calotte contenant la couverture. C'est la vapeur dégagée par le bain-marie qui assure la fonte. La couverture peut « brûler » même à des températures inférieures à 70°C

La ganache est une émulsion

La ganache est une émulsion de type MG dans eau (H/E)

Le chocolat est composé de beurre de cacao (40% environ), de cacao sec et de sucre.

Quand il est mélangé à la crème (55% d'eau et 35% de M.G), il y a une émulsion.

Lors de l'incorporation de la crème sur la couverture hachée, il ne faudra pas la verser en une fois car cela risque de donner un mélange granuleux.

L'idéal est de verser la crème chaude en plusieurs fois sur la couverture hachée de manière à assurer une fonte lente et une émulsion correcte.

	% de cacao total	% de sucre	% de mat. Grasses	% de cacao sec	% lait
Poudre de cacao	100	0	18	82	
Pâte de chocolat	10	0	54.05	42.95	
Guanaja	70	30	42.5	27.5	
Caraïbe	66	34	40.6	25.6	
Manjari	64	35	40	24	
Extra bitter	61	39	34.2	26.8	
Caraque	56	44	34.2	26.8	
Extra amer	67	33	37.5	29.5	
Favorite mi amère	58.3	41.1	38.7	19.6	
Couverture lactée supérieure	38.2	38.9	38.1		22.9
Chocolat blanc satin	29.2	51	33.3		19.8

Rôle de ces trois composants dans la confection des ganaches et crèmes à base de couverture.

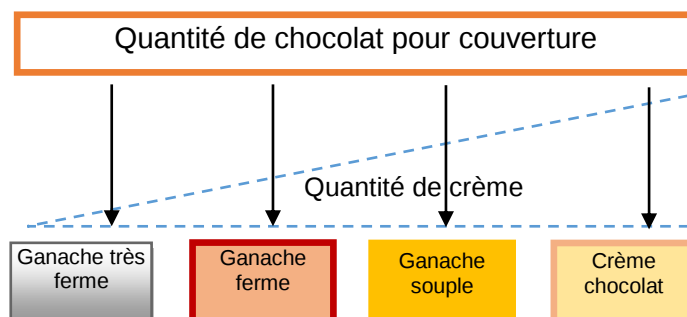
La poudre de cacao : elle apporte goût de chocolat et amertume

Le beurre de cacao : tout comme le beurre ordinaire, il a le pouvoir de cristalliser au froid et de fondre à la chaleur, sa teneur en beurre donne différents type de fermeté à la ganache. Plus elle est riche, plus elle est ferme.

Le sucre : un chocolat de qualité contient normalement peu de sucre. Plus une couverture contient de sucre, moins son goût en chocolat est marqué. N.B : La couverture blanche ne contient pas de poudre de cacao, mais du beurre de cacao, du sucre et de la poudre de lait.

Chocolat composition et incidences sur les ganaches et les crèmes à base de chocolat :

Les proportions pour les ganaches et crèmes au chocolat peuvent généralement généralisée. En effet, cela dépend du taux de matière grasse entre autre.



Nature	LIMITES	COMMENTAIRE
Ganache ferme	65 à 70 %	Attention, ces pourcentages sont indicatifs et dépendent de la qualité de la couverture utilisée. Ces pourcentages peuvent servir d'ordre de grandeur pour les trois types de couverture (noir, lait, ivoire)
Ganache souple	50%	
Ganache liquide	25 à 30 %	

BASE	Eléments de variation	COMMENTAIRES
Crème	Réduction de crème ou de lait, crème anglaise, lait de coco, lait amande, concentré, jus de fruits, pulpe de fruits	La fluidité de base aura une incidence sur la tenue de la ganache
Couverture	Noire, lait, ivoire, gianduja, pâte de cacao 100%	Taux de MG différent d'une couverture à une autre
Divers	Beurre, beurre de cacao, huile	Beurre, huile pour la souplesse. Beurre de cacao pour la fermeté
Aromatisation	Gamme très large, épices, café, alcools, thé, pâte de pistache	Attention aux dosages. Rechercher l'équilibre et adapter la durée d'infusion dans la crème
Croquant	Eclat de nougatine, de fruits secs	Les éléments caramélisés doivent être ajoutés à une ganache froides

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source cuisine expliquée - Gille Charles – Editions BPI

Crèmes texturées (TT 625)

Sauces chocolat (TT 903)