

La technique pour préparer une ganache au chocolat



Ganache au chocolat

Ingrédients : 20 cl de crème liquide entière pour 200 g de chocolat noir, 15 cl de crème pour 200 g de chocolat au lait, 10 cl de crème pour 200 g de chocolat blanc

Matériel : Pour la ganache classique : une casserole, un bol, un fouet

Difficulté : 2

1. Mettre le chocolat coupé en petits morceaux dans un grand bol. Dans une casserole, faire bouillir la crème et poser dessus le bol pour tempérer le chocolat.
2. Retirer le bol de la casserole, puis verser la crème bouillante sur le chocolat. Laisser reposer 5 minutes.
3. Lisser et homogénéiser le mélange avec un fouet ou une spatule en réalisant de petits tourbillons sans incorporer d'air.
4. Faire refroidir jusqu'à ce que la ganache épaississe et soit à la texture désirée.

Ganache émulsionnée

Ingrédients : 10 cl de crème liquide pour une ganache au chocolat noir, 7,5 cl de crème pour une ganache au chocolat au lait, 5 cl de crème pour une ganache blanc

Matériel : Pour la ganache émulsionnée : un bol et un batteur

Difficulté : 2

1. Réaliser une ganache au chocolat.
2. Incorporer la crème liquide entière bien froide.
3. Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet.
4. Monter au fouet comme pour une crème chantilly.
5. Une fois le mélange bien épaissi, la ganache est prête. Utiliser aussitôt.

Le plus du Chef : La ganache classique est généralement coulée directement dans sa forme service, bonbons, tartelettes, la ganache émulsionnée est plus souple et sert à garnir des réparations tels que les macarons.