

Ganache au chocolat - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Crème chocolatée, qui entre dans la composition de nombreuses pâtisseries.

Truffes, Gâteau Opéra, nombreux chocolats moulés etc...

L'astuce du chef

ici nous utilisons du sirop de maïs dans la recette, généralement les professionnels vont utiliser du Glucose (autre sorte de sucre raffiné).

Ici nous vous présentons la recette de ganache traditionnelle, beaucoup de différents procédés existent, ne ce est ce dans le choix des parfums.

Lors de l'utilisation de la mixette, laissez-la toujours immergée dans le chocolat, il faut éviter d'incorporer de l'air dans votre mélange. cela blanchirais le chocolat.

Ingrédients

Ganache chocolat

- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à soupe Sirop de maïs
- 100 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Beurre pommade

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **120 mins**

Préparations avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous que les recettes soient pesées, primordial pour ne pas perdre de temps.

Matériels

Bol ou Cul de poule + Fouet + Maryse (spatule en plastique).

Mixette à main électrique (idéalement)

Plaque (placez-là dans le frigo) pour débarrasser la ganache.

Cuillères à soupes ou poche à pâtisserie

Ganache chocolat

Dans une casserole, portez la crème et le sirop de maïs.

Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 30 seconde avant de mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre mou et bien mélangez (vous pouvez utiliser une mixette idéalement). Réservez au froid.

Bon appétit!