



équilibrés



Crédit photo QB

GANACHES

QUENTIN BAILLY

Chocolatier - Champion du Monde de la Pâtisserie



ÉLABORATION

Élaboration

LA VEILLE , réaliser les pesées pour faire revenir à température les jus et purées de fruits SICOLY®

- Mettre les chocolats et beurre de cacao à fondre à 45°C en étuve.

Important : Il est essentiel de réaliser le calcul cumulé des ingrédients qui seront chauffés (purées, jus, sucre, crème ...) afin de compléter en humidité avant l'émulsion.

LE LENDEMAIN, chauffer les liquides comme suit :

- Dans une casserole, verser les purées ou jus de fruits et ajouter dès le départ le glucose DE/60 ou le sucre inverti. On préférera le sirop de glucose DE38 pour les bonbons à conservation longue pour éviter qu'ils ne sèchent. En cas d'ajout de concentré de fruit, on évitera l'utilisation de sucre inverti pour ne pas trop remonter la perception de sucre en dégustation.
- Chauffer à 40°C et ajouter les sucres secs le cas échéant.
- Porter l'ensemble à 85°C puis redescendre à 35°C. Compléter avec de l'eau en bouteille pour obtenir le poids initial avant chauffe afin de compenser l'évaporation et conserver l'équilibre gustatif de la recette. Chinoiser les zestes le cas échéant.

Sortir le chocolat en amont afin qu'il soit à 35°-36°C lors du mélange pour garantir une bonne émulsion.

- Dans la cuve d'un mixeur, verser tout d'abord le mélange liquide à 35°C avec le beurre, les chocolats fondus à 35°C et le beurre de cacao le cas échéant.

Respecter l'ordre des ingrédients pour ne pas que le chocolat ne cristallise sur les bords de la cuve.

- Réaliser l'émulsion (noyau élastique) au minimum de la vitesse de la machine puis monter progressivement au tiers de la puissance pendant minimum 1 minute. Ouvrir, corner la cuve puis mixer de nouveau pendant 30 secondes.

Le mélange ne doit jamais être violent pour ne pas avoir d'impact négatif sur la texture de votre produit fini.

- Laisser redescendre la ganache à la température indiquée dans le tableau des recettes avant de réaliser les coulages.
- Etaler à l'épaisseur souhaitée (par défaut: 36x36x1 cm)
- Laisser cristalliser au minimum 18 heures entre 15 et 17°C, hygrométrie à 72%.
- Chablonner l'abaisse de ganache en recto/verso avec le chocolat que vous allez utiliser pour l'enrobage (blanc, lait ou noir) avant de découper à la guitare à la taille désirée, tout en prenant soin de bien les séparer.
- Laisser croûter à nouveau entre 15 et 17°C pendant 18 heures.
- Pour l'enrobage, laisser reprendre à 20-21°C les intérieurs ganaches pendant 3 heures minimum pour garantir une belle cristallisation.

Important :

Respecter les temps, températures et hygrométrie pour une bonne cristallisation et un travail de qualité.

Pour le stockage:

- FROID NÉGATIF : congélation en boîte hermétique à -20°C
- FROID POSITIF : boîte hermétique avec pastille d'absorption d'oxygène à +4°C



RECETTES

Enrobage noir (conseillé)

Ganaches enrobage noir

	Concentré de fruit SICOLY® (g)	Purée ou jus SICOLY® (g)	Zestes SICOLY® (g)	Sirop de glucose DE 60 (g)	Sorbitol poudre (g)	Beurre doux 84% MG (g)	Chocolat au lait de labo 32% (g)	Chocolat noir de labo 62% (g)	Couverture noire 70% (g)	Couverture lait 33% (g)	Chocolat blanc 35% (g)	Beurre de cacao (g)
Cassis	98	245		74	59	137	245	245	247			
Citron jaune	75	225	5	75	55	109	281				469	56
Citron vert	92	274	4	91	58	128	365			256		82
Framboise	113	222		126	55	143	105	314	272			

	Poids total avant enrobage	Température de coulage	DDM à 17°C
Cassis	1350	33°C	60 jours
Citron jaune	1350	30°C	60 jours
Citron vert	1350	31°C	60 jours
Framboise	1350	33°C	60 jours



RECETTES

Enrobage lait (conseillé)

Ganaches enrobage lait

	Concentré de fruit SICOLY® (g)	Purée ou jus SICOLY® (g)	Zestes SICOLY® (g)	Sirop de glucose DE 60 (g)	Sorbitol poudre (g)	Beurre doux 84% MG (g)	Chocolat au lait de labo 32% (g)	Couverture lait 33% (g)	Beurre de cacao (g)
Mandarine	107	187		168	56	112	327	318	75
Orange	38	267	6	122	57	112	344	335	69

	Poids total avant enrobage	Température de coulage	DDM à 17°C
Mandarine	1350	33°C	60 jours
Orange	1350	30°C	60 jours



RECETTES

Enrobage blanc (conseillé)

Ganaches enrobage blanc

	Concentré de fruit SICOLY® (g)	Purée ou jus SICOLY® (g)	Sirop de glucose DE 60 (g)	Sorbitol poudre (g)	Beurre doux 84% MG (g)	Chocolat au lait de labo 32% (g)	Chocolat blanc 35% (g)	Beurre de cacao (g)
Fraise	60	272	81	60	111	202	504	60

	Poids total avant enrobage	Température de coulage	DDM à 17°C
Fraise	1350	30°C	60 jours





SAS SICA SICODIS
475, route de Mornant
69440 Saint Laurent d'Agy - FRANCE

Tél : +33 478 48 30 50

www.sicol.fr