



FICHE ÉQUILIBRE

Ganaches

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Faire fondre le chocolat couverture (noir et au lait) à 45°C et le chocolat couverture blanc à 40°C.
- Mélanger les liquides ensemble (concentré, purée, eau, crème) avec les sucres (sucre inverti, glucose et sorbitol) et éventuellement l'agrumes râpé et chauffer jusqu'à 40°C ou jusqu'à la fonte des sucres.
- Faire fondre le beurre de cacao et mélanger avec les couvertures chocolat.
- Mélanger le mix couvertures chocolat et beurre de cacao avec les liquides et sucres à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un cutter.
- Ajouter le beurre et mélanger à nouveau.
- Couler en cadre et laisser cristalliser pendant 12 heures à 18°C. Couper avec la guitare, puis enrober de chocolat désirée.
- **IMPORTANT** : pour les ganaches agrumes (mandarine, citron et citron vert), vous devez ajouter à la recette 5 g de zestes finement râpés.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Concentré (g)	Chocolat noir 64% (g)	Chocolat lait 39% (g)	Chocolat blanc 32% (g)	Purée (g)	Eau (g)	Crème 35% (g)	Sucre inverti (trimoline) (g)	Sirop de glucose DE 40 (g)	Sirop de glucose DE 60 (g)	Sorbitol cristallisé (g)	Beurre de cacao (g)	Beurre anhydre (g)
Cassis	60	517			118		59	47	70			35	94
Citron jaune	88			617			113			39		27	58
Citron vert	114	247	285			76		57	38		47	66	66
Fraise	61	228	263		140	26		61	35		61	61	61
Framboise	69	524			142			49	25		43	39	92
Mandarine	107		509				127	43	58		49	82	24
Orange	133	512					133	72	31			41	77





Process

- Melt chocolate couvertures (dark and milk) at 45°C and white couverture at 40°C.
- Combine liquids together (concentrate, pure, water, cream) with sugars (invert sugar glucose and sorbitol) and eventually the citrus grated and heat until 40°C or until sugars melted.
- Melt cocoa butter and mix with chocolate couvertures.
- Then mix couvertures & melted cocoa butter and liquids & sugars using a hand blender or a cutter. Add the butter and blend again.
- Put in frames and let to crystallise for 12h at 18°C. Cut with the guitar and then coat with desired chocolate.
- **IMPORTANT:** for the citrus ganaches (mandarin, lemon and lime), you have to add to the recipe 5g of grated finely zests.



Recipes – Frozen fruit purées and juices

Purées et jus	Concentré (g)	Chocolat noir 64% (g)	Chocolat lait 39% (g)	Chocolat blanc 32% (g)	Purée (g)	Eau (g)	Crème 35% (g)	Sucre inverti (trimoline) (g)	Sirop de glucose DE 40 (g)	Sirop de glucose DE 60 (g)	Sorbitol cristallisé (g)	Beurre de cacao (g)	Beurre anhydre (g)
Cassis	60	517			118		59	47	70			35	94
Citron jaune	88			617			113			39		27	58
Citron vert	114	247	285			76		57	38		47	66	66
Fraise	61	228	263		140	26		61	35		61	61	61
Framboise	69	524			142			49	25		43	39	92
Mandarine	107		509				127	43	58		49	82	24
Orange	133	512					133	72	31			41	77

