

LA GANACHE MONTÉE AU CAMEL

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/ganache-montee-caramel/>

Une délicieuse ganache montée au gout subtil de caramel

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Montée, Ganache Montée,

Ingrédients

Pour 550 g

*Mélange chauffé

120 grammes de Crème Liquide 35% 12 Centilitres/120 Millilitres

1 Gousse de Vanille

30 grammes de Sucre

100 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

120 grammes de Chocolat Blanc

*crème non chauffée

180 grammes de Crème Liquide 35% 18 Centilitres/180 Millilitres

Pour 700 g

*Mélange chauffé

152,7 grammes de Crème Liquide 35% 15,27 Centilitres/152,7 Millilitres

1,2 Gousses de Vanille

38,1 grammes de Sucre

127,2 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

152,7 grammes de Chocolat Blanc

*crème non chauffée

229 grammes de Crème Liquide 35% 22,9 Centilitres/229 Millilitres

Pour 1 kg

*Mélange chauffé

218,1 grammes de Crème Liquide 35% 21,81 Centilitres/218,1 Millilitres

1,8 Gousses de Vanille

54,5 grammes de Sucre

181,8 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

218,1 grammes de Chocolat Blanc

LA GANACHE MONTÉE AU CARMEL

*crème non chauffée

327,2 grammes de Crème Liquide 35% 32,72 Centilitres/327,2 Millilitres

Pour 300 g

*Mélange chauffé

65,4 grammes de Crème Liquide 35% 6,54 Centilitres/65,4 Millilitres

0,5 Gousse de Vanille

16,3 grammes de Sucre

54,5 grammes de Crèmeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

65,4 grammes de Chocolat Blanc

*crème non chauffée

98,1 grammes de Crème Liquide 35% 9,81 Centilitres/98,1 Millilitres

Instructions

1. Vous avez remarqué dans les ingrédients que l'on a deux bols de Crème Liquide 35% : on va les utiliser à différentes étapes de la recette
2. Placer la 2ème Crème Liquide 35% (180 g ou 18 Centilitres/180 Millilitres) au frais
3. On a besoin de Crèmeux Caramel, à faire en avance
4. Les recettes sont ICI
5. Dans un grand bol, placer le Chocolat Blanc (120 g) et le Crèmeux Caramel (100 g) dans un grand bol
6. Utiliser du chocolat blanc de bonne qualité. Je recommande les marques Valrhona ou Cacao Barry. Le chocolat blanc de supermarché est de mauvaise qualité, à éviter (manque de beurre de cacao). Si vous devez acheter en supermarché, prendre la meilleure marque !
7. Verser la Crème Liquide 35% (120 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres), le Sucre (30 g) dans une casserole et ajouter les graines grattées de la Gousse de Vanille (1)
8. Cuire à feu moyen
9. Dès que la crème bout dans la casserole, verser dans le bol
10. Attendre 2 minutes sans remuer : la crème fait fondre le chocolat lentement
11. à l' aide d' un fouet à main, remuer lentement jusqu'à obtenir un mélange homogène, sans grumeau
12. Ajouter alors la Crème Liquide 35% (180 g ou 18 Centilitres/180 Millilitres) que l'on avait réservée au frais
13. La température chute ainsi rapidement, c'est un premier avantage. L'autre avantage de ne pas cuire toute la Crème Liquide 35%, c'est qu'elle montera mieux au fouet
14. Mixer la crème au mixeur plongeant

Au frais

15. Placer alors au frais pendant minimum 2 heures, mais idéalement 4 heures : la crème ne montera pas si elle n'est pas très froide !

LA GANACHE MONTÉE AU CARMEL

Fouet

16. Placer la cuve ou vous fouetterez la ganache au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
17. Sortir la crème, placer en cuve et monter à Vitesse Maximale
18. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
19. Le danger, c'est de trop fouetter : la crème ne devient plus lisse, mais "grainée". Ne pas fouetter trop longtemps pour que cela n'arrive pas !
20. Placer en poche à douilles et commencer à décorer vos pâtisseries