

LA GANACHE MONTÉE AU CITRON VERT

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/ganache-montee-citron-vert/>

Une ganache montée au citron vert, rafraichissante et idéale pour des desserts exotiques

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 410 g (Poids utile)

2 Citrons Verts

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

40 grammes de Glucose

1/2 Gousse de Vanille

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

80 grammes de Chocolat Blanc

*2ème crème (froide)

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 205 g (Poids utile)

1 Citron Vert

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

20 grammes de Glucose

1/4 Gousse de Vanille

3 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine

40 grammes de Chocolat Blanc

*2ème crème (froide)

50 grammes de Crème Liquide 35% 5 Centilitres/50 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 615 g (Poids utile)

3 Citrons Verts

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

LA GANACHE MONTÉE AU CITRON VERT

60 grammes de Glucose

3/4 Gousse de Vanille

9 grammes de Gélatine ou 3,6 Feuilles de Gélatine

120 grammes de Chocolat Blanc

*2ème crème (froide)

150 grammes de Crème Liquide 35% 15 Centilitres/150 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 820 g (Poids utile)

4 Citrons Verts

400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres

80 grammes de Glucose

1 Gousse de Vanille

12 grammes de Gélatine ou 4,8 Feuilles de Gélatine

160 grammes de Chocolat Blanc

*2ème crème (froide)

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

*En Option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur verte

Instructions

Préparation

1. Plonger la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide afin de l'hydrater. En été, plonger des glaçons (sinon la gélatine fond)
2. Note : Il faut tremper les feuilles de gélatine une par une dans l'eau, afin d'éviter qu'elles ne collent
3. 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
4. Placer la 2ème Crème Liquide 35% (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) au frais
5. Placer le Chocolat Blanc (80 g) dans un grand bol
6. Utiliser du chocolat 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% (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Glucose (40 g) dans une casserole et ajouter les graines de la Gousse de Vanille (1/2)
8. Si vous n'avez pas de Glucose, remplacer encore par du Miel (40 g)
9. Prélever les zestes des Citrons Verts et verser
10. Cuire

LA GANACHE MONTÉE AU CITRON VERT

11. Attendre l'ébullition
12. Retirer du feu
13. Ajouter alors la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) (hydratée, ramollie), remuer, hors du feu
14. Dès que la crème bout dans la casserole, verser sur le Chocolat Blanc (80 g)
15. En option, vous pouvez ajouter une pointe de Colorant alimentaire
16. Remuer lentement, à l'aide d'un fouet à main, jusqu'à obtenir un mélange homogène, sans grumeau
17. Le chocolat et la crème s'émulsionnent facilement, grâce à la matière grasse de la crème
18. Ajouter alors la Crème Liquide 35% (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) que l'on avait réservée au frais
19. Cette crème froide est nécessaire afin de bien faire monter la crème
20. Ensuite, je vous recommande de mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

Au frais

21. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
22. Placer alors au frais pendant minimum 2 heures, mais idéalement 4 heures : la crème ne montera pas si elle n'est pas très froide !

Fouet

23. Placer la cuve où vous fouetterez la ganache au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
24. Sortir la crème, placer en cuve et monter à Vitesse Maximale
25. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique