LA GANACHE MONTéE DE ANTONIO BACHOUR (BLANCHE OU COLORéE)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/ganache-montee-blanche-ou-couleur/

Une ganache montée blanche ou colorée, une mousse réalisée en fouettant un mélange crème et chocolat blanc (ganache)

Chef : Antonio Bachour
Temps de préparation : 10 Minutes
Temps de repos : 4 H
Volume : 760 grammes
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Montée, Ganache Montée

Ingrédients

Pour 760 g
200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres
20 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel
20 grammes de Glucose
220 grammes de Chocolat Blanc
300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Pour 1 kg
263,1 grammes de Crème Liquide 35% 26,31 Centilitres/263,1 Millilitres
26,3 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel
26,3 grammes de Glucose
289,4 grammes de Chocolat Blanc
394,7 grammes de Crème Liquide 35% 39,47 Centilitres/394,7 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Pour 600 g
157,8 grammes de Crème Liquide 35% 15,78 Centilitres/157,8 Millilitres
15,7 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

LA GANACHE MONTéE DE ANTONIO BACHOUR (BLANCHE OU COLORéE)

15,7 grammes de Glucose
173,6 grammes de Chocolat Blanc
236,8 grammes de Crème Liquide 35% 23,68 Centilitres/236,8 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Pour 500 g
131,5 grammes de Crème Liquide 35% 13,15 Centilitres/131,5 Millilitres
13,1 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel
13,1 grammes de Glucose
144,7 grammes de Chocolat Blanc
197,3 grammes de Crème Liquide 35% 19,73 Centilitres/197,3 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Pour 380 g
100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres
10 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel
10 grammes de Glucose
110 grammes de Chocolat Blanc
150 grammes de Crème Liquide 35% 15 Centilitres/150 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Pour 211 g
55,4 grammes de Crème Liquide 35% 5,54 Centilitres/55,4 Millilitres
5,5 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel
5,5 grammes de Glucose
61 grammes de Chocolat Blanc
83,1 grammes de Crème Liquide 35% 8,31 Centilitres/83,1 Millilitres
*En Option
Quelques gouttes de Colorant alimentaire

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% (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) au frais
3. Placer le Chocolat Blanc (220 g) dans un grand bol
4. Utiliser du chocolat de bonne qualité. Je recommande les marques Valrhona ou Cacao Barry. Le

chocolat blanc de surpermarché est de mauvaise qualité, à eviter (manque de beurre de cacao). Si vous devez acheter en supermarché, prendre la meilleure marque !
5. Verser la Crème Liquide 35% (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) dans une casserole et ajouter le Sucre Inverti (20 g) et le Glucose (20 g)
6. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. Il permet de conserver le dessert plus longtemps. Il améliore sa tendreté. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, ou du miel plus facilement trouvables
7. Les cuisiniers l'utilisent pour son pouvoir d'absorber l'humidité. En pâtisserie, il permet d'obtenir des produits plus moelleux, d'éviter le grainage. Les glaciers l'utilisent pour éviter la cristallisation et de stabiliser les glaces et sorbets qui restent plus moelleux dès la sortie du congélateur.
8. Si vous n'avez pas de Glucose, remplacer encore par du Miel (20 g)
9. Attendre l'ébullition
10. Dès que la crème bout dans la casserole, verser sur le Chocolat Blanc (220 g)
11. Idéalement, votre Chocolat Blanc doit être coupé en petits morceaux, afin qu'il fonde facilement
12. Attendre 2 minutes sans remuer : la crème fait fondre le chocolat lentement
13. à l' aide d' un fouet à main, remuer lentement jusqu'à obtenir un mélange homogène, sans grumeau
14. Le chocolat et la crème s?émulsionnent facilement, grace à la matière grasse de la crème
15. Si vous n'arrivez pas à faire la peau aux "grumeaux" (du chocolat qui ne se mélange pas), utiliser un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

Couleur

16. Si vous voulez une crème colorée, alors c'est le moment d'ajouter quelques gouttes de Colorant alimentaire
17. Si vous voulez une crème blanche, vous pouvez sauter cette étape !

Parfum

18. Si vous voulez parfumer votre crème, il suffit d'ajouter un zeste de fruit et de mélanger. Vous pouvez ajouter des ingrédients qui ne dénaturent pas la ganache : un zeste de fruit, une poudre (cacao en poudre), unepâte (pâte de pistache, d'amandes, comme ici) etc...
19. Si vous voulez une couleur brune ou foncée, il faut plutôt prendre une recette de ganache montée chocolat noir : voir ICI
20. Éviter d'ajouter du liquide ! Cela va "diluer" la crème, la proportion de matière grasse va chuter, et vous ne pourrez pas fouetter : la crème ne montera pas.
21. Si vous voulez ajouter un liquide (tel que du Rhum), ce ne doit pas être plus d'un petit bouchon !! Idéalement, un gel plutôt qu'un liquide.
22. Ajouter alors la Crème Liquide 35% (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) que l'on avait réservée au frais
23. 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

Au frais

LA GANACHE MONTéE DE ANTONIO BACHOUR (BLANCHE OU COLORéE)

24. 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

25. Placer la cuve ou 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
26. Sortir la crème, placer en cuve et monter à Vitesse Maximale
27. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
28. 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 !
29. Placer en poche à douille et commencer à décorer vos pâtisseries