

LA GANACHE MONTÉE DE CYRIL LIGNAC (CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT)

La Recette

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

Une ganache montée, c'est une mousse qui est réalisée en fouettant un mélange crème et chocolat noir ou au lait (ganache)

Chef : Cyril Lignac

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Avec 200 g de chocolat

200 grammes de Chocolat Noir

186 grammes de Crème Liquide 35% 18,6 Centilitres/186 Millilitres

20 grammes de Glucose

6 grammes de Gélatine en poudre

42 grammes d'Eau 4,2 Centilitres/42 Millilitres

424 grammes de Crème Liquide 35% 42,4 Centilitres/424 Millilitres

Avec 100 g de chocolat

100 grammes de Chocolat Noir

93 grammes de Crème Liquide 35% 9,3 Centilitres/93 Millilitres

10 grammes de Glucose

3 grammes de Gélatine en poudre

21 grammes d'Eau 2,1 Centilitres/21 Millilitres

212 grammes de Crème Liquide 35% 21,2 Centilitres/212 Millilitres

Avec 50 g de chocolat

50 grammes de Chocolat Noir

46,5 grammes de Crème Liquide 35% 4,65 Centilitres/46,5 Millilitres

5 grammes de Glucose

1,5 grammes de Gélatine en poudre

10,5 grammes d'Eau 1,05 Centilitre/10,5 Millilitres

106 grammes de Crème Liquide 35% 10,6 Centilitres/106 Millilitres

Avec 300 g de chocolat

LA GANACHE MONTÉE DE CYRIL LIGNAC (CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT)

300 grammes de Chocolat Noir

279 grammes de Crème Liquide 35% 27,9 Centilitres/279 Millilitres

30 grammes de Glucose

9 grammes de Gélatine en poudre

63 grammes d'Eau 6,3 Centilitres/63 Millilitres

636 grammes de Crème Liquide 35% 63,6 Centilitres/636 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% (424 g ou 42,4 Centilitres/424 Millilitres) au frais
3. Pour le Chocolat Noir (200 g), vous pouvez prendre un chocolat noir ou un chocolat au lait. J'ai pris ici un Valrhona à 70%

Le bain marie

4. Faire un bain-marie : Faire cuire de l'eau dans une casserole (pas plus du 1/4 de la hauteur)
5. Placer le Chocolat Noir (200 g) dans un bol posé sur la casserole
6. Attendre que le chocolat fonde, et remuant avec une maryse de temps en temps
7. Une fois que le chocolat est fondu, retirer et mettre de côté
8. Verser la Crème Liquide 35% (186 g ou 18,6 Centilitres/186 Millilitres) dans une casserole et ajouter le Glucose (20 g)
9. Si vous n'avez pas de Glucose, remplacer encore par du Miel (20 g)
10. Chauffer, en remuant avec une maryse
11. Mettre l'Eau (42 g ou 4,2 Centilitres/42 Millilitres) dans un bol
12. Verser la Gélatine en poudre (6 g) sur l'eau
13. Remuer afin de dissoudre
14. Au lieu de gélatine en poudre, vous pouvez utiliser de la gélatine en feuille (même quantité : 6 g) qu'il faut ramollir dans de l'eau froide
15. Dès que la crème bout, retirer du feu
16. Ajouter la Gélatine en poudre (6 g)
17. Remuer afin de dissoudre
18. Verser sur le bol avec le Chocolat Noir (200 g)
19. à l'aide d'un fouet à main, remuer lentement jusqu'à obtenir un mélange lisse, sans grumeaux
20. Le chocolat et la crème s'émulsifient facilement, grâce à la matière grasse de la crème
21. Si vous n'arrivez pas à faire la peau aux "grumeaux" (du chocolat qui ne se mélange pas), mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
22. Ajouter alors la Crème Liquide 35% (424 g ou 42,4 Centilitres/424 Millilitres) que l'on avait réservée au frais

LA GANACHE MONTÉE DE CYRIL LIGNAC (CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT)

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

Refroidissement

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. Placer en poche à douille et commencer à décorer vos pâtisseries !