Comment réaliser une belle ganache au chocolat

La ganache est une des bases de la pâtisserie et il est important de bien savoir la réaliser. Pour avoir suivi un cours avec mon amie Valeriane, finaliste du « Meilleur Pâtissier » saison 7, je vous transmets son savoir après avoir réalisé ce sublime et délicieux gâteau en sa compagnie (Le Crousti Chocolat- Noisette). Cette talentueuse jeune femme s'est lancée avec brio dans le monde pâtissier et donne maintenant des cours de très grande qualité, très bien documentés et expliqués. Toutes ses indications sont extrêmement précises et ses réalisations délicieuses. Je ne peux que vous conseiller de suivre ses cours si vous désirez débuter ou vous perfectionner! Pour connaitre ses recettes et les dates de ses cours cliquez ici.

Ganache au chocolat

Ingrédients pour environ 500 g de ganache

- 100 g et 250 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- 15 g de sucre inverti ou de miel neutre
- 150 g de chocolat au lait ou noir selon votre goût

Préparation

- Faites chauffer 100 g de crème avec le miel.

Faites chauffer le lait

- Faites fondre votre chocolat au bain marie.

Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat et

mélanger vivement à chaque fois avec une spatule: lors du premier mélange le chocolat va comme « grainer ». Lors de la seconde fois ce phénomène va disparaître et on obtient un noyau élastique et brillant. Lors de la troisième fois votre mélange sera bien lisse. Puis mixez rapidement avec un mixeur plongeant pour obtenir une belle émulsion. Ajoutez alors les 250 g de crème froide en une fois puis mettez au frigo pendant 12 heures.

Le mélange doit être lisse et brillant

- Puis montez alors la ganache au fouet: Commencez à petite vitesse puis augmentez progressivement pour obtenir une ganache montée très légère. Attention vérifiez de temps à autre : le mélange doit former un bec quand vous relevez le fouet. Si vous fouettez trop longtemps votre ganache va « grainer ». Il ne reste plus qu'à la mettre en poche et l'utiliser…

Mettre la ganache dans une

poche à douille

Et voici le magnifique gâteau que Valériane nous a proposé lors de son cours avec cette ganache au chocolat…Le Crousti Chocolat- Noisette. Vous avez envie de pâtisser comme un chef et réaliser ce magnifique gâteau? Alors rendez-vous sur le site de Valeriane pour connaitre tous ses secrets et recettes ou inscrivez-vous à ses excellents cours …

https://www.japporteledessert.be/mes-recettes

Ganache au chocolat