



Ganache montée au chocolat au lait

QUANTITÉ AVEC CETTE
RECETTE ENVIRON 500 G

Ganache montée au chocolat au lait



Au frigo
2 mois



Au congélateur
1 mois



À température ambiante
30 min



INGRÉDIENTS

200 g de chocolat au lait de couverture (32–40 %)

200 g de crème liquide entière froide 35 % MG

100 g de crème liquide entière 35 % MG chaude

3 g de gélatine 200 bloom

10 g de miel neutre ou glucose

MATÉRIEL

Balance

Cul de poule

Bol

Fouet

Casserole

Mixeur plongeant

Spatule

Batteur électrique ou robot pâtissier

Film alimentaire

INSTRUCTIONS

Réhydratez la gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Dans un cul de poule, mettez le chocolat au lait et réservez.

Dans une casserole, chauffez les 100 g de crème liquide et le miel ou glucose jusqu'à frémissement.

Versez le mélange sur le chocolat au lait, laissez fondre 1 min puis mélangez doucement (ou passez un coup de mixeur plongeant) pour créer une belle émulsion.

Ajoutez la gélatine.

Incorporez la crème froide (200 g) en filet tout en mélangeant.

Filmez au contact et réservez 1 nuit au frigo (ou minimum 6h).

Fouettez au robot à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture ferme, mais souple, qui forme un bec d'oiseau sans trancher.

Utilisez directement.

Ganache montée au chocolat au lait

LE TABLEAU DE CONVERSION CI-DESSOUS VOUS PERMETTRA D'ADAPTER LA QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS À LA TAILLE DE VOTRE MOULE EN DIAMÈTRE.

Ingrédients	Moule de 15 cm de diamètre	Moule de 20 cm de diamètre	Moule de 25 cm de diamètre	Moule de 30 cm de diamètre
Chocolat au lait de couverture	200 g	355 g	555 g	800 g
Crème liquide entière 35 % froide	200 g	355 g	555 g	800 g
Crème liquide entière 35 % chaude	100 g	175 g	275 g	400 g
Miel ou glucose	10 g	18 g	28 g	40 g
Gélatine 200 bloom	3 g	5 g	8 g	12 g