



Ganaches pour Macarons



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 15 mn
Temps Total : 12 h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ganache Chocolat noir

Ingrédients

- > 100 gr de chocolat à 70% (type Guarana de Valrhona)
- > 120 gr de crème liquide à 30% de MG
- > 20 gr de sucre inverti ou de miel neutre (type acacia)

Matériels particuliers

- > Mixeur à soupe

Préparation

Faire fondre le chocolat et réserver. Chauffer la crème avec le sucre (ou le miel) et verser sur le chocolat en 3 fois en intégrant à chaque fois la crème. La texture va changer progressivement pour donner un mélange de plus en plus onctueux. Donner quelques petites impulsions avec un mixeur plongeant, filmer au contact puis laisser cristalliser au moins 12h dans l'idéal à 14°C, à défaut au réfrigérateur.

Ganache Caramel Beurre Salé

Ingrédients

- > 80 gr de chocolat lait 40% (type Jivara de Valrhona)
- > 140 gr de crème liquide à 30% de MG
- > 70 gr de sucre
- > 30 gr de beurre salé

Matériels particuliers

- > Mixeur à soupe
- > Thermomètre

Préparation

Faire chauffer la crème et réserver au chaud. Faire fondre le chocolat et réserver. Dans une casserole, mettre 1/3 du sucre et faire chauffer à feu vif. Cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel, ajouter un deuxième tiers et cuire à nouveau puis incorporer le dernier tiers et faire colorer une dernière fois. Ajouter le beurre puis la crème chaude et recuire jusqu'à 105°C. Laisser refroidir puis verser sur le chocolat en 3 fois en intégrant à chaque fois le caramel. La texture va changer progressivement pour donner un mélange de plus en plus onctueux. Donner quelques petites impulsions avec un mixeur plongeant, filmer au contact puis laisser cristalliser au moins 12h idéalement à 14°C, à défaut au réfrigérateur.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Ganache Réglisse

Ingrédients

- > 70 gr de chocolat blanc à 35% (type Ivoire de Valrhona)
- > 150 gr de crème liquide à 30% de MG (séparés en 40 gr et 110 gr)
- > 5 gr de sucre inverti ou de miel neutre (type acacia)
- > 5 gr de glucose
- > Bonbon Zan ou Cachou

Matériels particuliers

- > Batteur

Préparation

Faire fondre le chocolat et réserver. Chauffer 40 gr de crème avec le sucre inverti et le glucose et dissoudre les bonbons à la réglisse (quantité en fonction du goût plus ou moins fort désiré). Verser la crème réglissée chaude en trois fois sur le chocolat fondu en intégrant à chaque fois la crème. La texture va changer progressivement pour donner un mélange de plus en plus onctueux. Verser les 110 gr de crème froide à la préparation, remuer pour intégrer totalement la crème, filmer au contact puis laisser cristalliser au moins 3h (dans l'idéal 12h) au réfrigérateur. Au moment d'utiliser la ganache, la fouetter (comme une chantilly) afin d'avoir une texture fondante.

Ganache Confiture

Ingrédients

- > 150 gr de chocolat blanc à 35% (type Ivoire de Valrhona)
- > 1 CàS de crème liquide à 30% de MG
- > 3 CàS de confiture de votre choix
- > 2 feuilles de gélatine

Matériels particuliers

- > Mixeur à soupe

Préparation

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat avec la crème, dissoudre la gélatine dans 2 CàS d'eau bouillante et l'ajouter au chocolat. Ajouter la confiture, donner quelques petites impulsions avec un mixeur plongeant, filmer au contact puis laisser cristalliser au moins 3h (dans l'idéal 12h) au frigidaire.