

Ganache Earl Grey Agrume

Par : Bertrand Balay

Quantité : 1 cadre 36X36X1

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Ganache Earl Grey Agrumes

Thé Earl Grey (Hydrater avec 108g d'eau)	36
Zeste d'orange	1P
Crème 35%	505
Sirop de glucose DE60	82
Sucre inverti	93
Sorbitol poudre	88
Chocolat Noir Phillipine 68%	776
Eau de fleur d'oranger	10
Beurre	93
Beurre de cacao (Pommade)	17
TOTAL	1700

Hydrater le thé avec 3 fois son poids en eau.
Chauffer la crème à 70°C et ajouter le thé et zeste d'orange, puis laisser infuser pendant 10 minutes.
Filtrer et rectifier le poids de départ si besoin.
Pasteuriser cette crème et ajouter l'ensemble des produits sucrants.
Dès que le liquide est à 30/32°, réaliser une émulsion la couverture fondue à 32/34°C.
Finaliser cette émulsion en ajoutant à la fin successivement l'eau de fleur d'oranger, le beurre pommade et le beurre de cacao pommade.
Couler en cadre.
Cristalliser à 16°C et 65% HR.

AW : 0.8483
Eau : 19.94 %
Indice sucrant : 0.28 %
Sucres : 31.05 %
EST : 80.06 %
Beurre Cacao : 18.41 %
Matière grasse : 15.48 %
Cacao maigre : 12.04 %
KCAL / 100g : 442.61



BERTRAND BALAY

— MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER —