

CHOCOLATERIE GANACHES

Purée de fruit	% sucre	°Brix	PH	GANACHES	Purée de fruit en g	Beurre laitier en g	Sucre inverti en g	Glucose atomisé en g	Sorbitol poudre en g	Couverture noire 55% en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				GANACHES fruits rouges							
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Ganache Cassis 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Ganache Framboise 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Framboise 100%		10	3.0 +/-0.5	Ganache Framboise 100%	260	120	20	30	50	520	1 000
Purées d'agrumes				GANACHES agrumes							
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Ganache Bergamote 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Citron jaune 100%	-	8	2.2 +/-0.5	Ganache Citron jaune 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Citron vert 100%	-	9	2.3 +/-0.5	Ganache Citron vert 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Kalamansi 100%	-	8	2.3 +/-0.5	Ganache Kalamansi 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5	Ganache Konatsu 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Ganache Sudachi 100%	230	140	20	35	50	525	1 000
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Ganache Yuzu 100%	230	140	20	35	50	525	1 000



LES CONSEILS DE NOS AMBASSADEURS, POUR UNE GANACHE PARFAITEMENT ÉMULSIONNÉE :

Il est important de mixer la ganache pendant au moins 3 à 4 minutes. Ce temps de cisaillement permet d'obtenir une émulsion aussi fine que possible et d'assurer une texture lisse et crémeuse.