

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## La ganache

Recettes	Quantités	Progression
<u>Ganache à remplir</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.200 à 1.500	<u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Chinoiser Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Pour les ganaches à l'alcool, incorporer 5 à 20% du poids total
<u>Ganache à dresser</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.500 à 1.800	
<u>Ganache à bouler</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.800 à 2.100	
<u>Ganache à emporter ou à découper</u> Crème UHT Couverture	1.000 2.100 à 2.400	
<u>Ganache au lait ou blanche</u> Crème UHT Couverture	Ajouter 25% de couverture	