

MES BASICS

Les ganaches montées

la base de tous mes gâteaux

L'Empreinte

Mon petit mot

Quand je faisais encore mes gâteaux, il y avait une préparation que je faisais presque à chaque fois, la veille, sans même y réfléchir : la ganache montée. Pour garnir un layer cake, pocher des cupcakes, décorer un gâteau d'anniversaire... c'est ma base à tout.

Je te l'offre avec plaisir : tu peux la partager autant que tu veux 😊

Pour être honnête avec toi : les versions chocolat blanc, noir et pistache reprennent des **proportions classiques**, qu'on retrouve un peu partout en pâtisserie. Les versions chocolat au lait, Kinder Bueno, Nutella et caramel beurre salé sont mes versions à moi.

Avant de commencer

- **Toutes les ganaches se préparent la veille** : elles ont besoin d'une nuit au frigo pour bien monter.
- **Chaque recette suffit** pour garnir un gâteau de 3 étages (15 cm) ou pocher 10 à 12 cupcakes.
- **Conservation** : une fois montée, la ganache se garde 48 heures au réfrigérateur.
- **Matériel** : une casserole, un bol, une maryse, un robot ou un batteur électrique, du film alimentaire.

Ma méthode

Préparation : 10 min · Repos : une nuit · Difficulté : facile

La même méthode pour le chocolat blanc, au lait, noir, le Kinder Bueno et la pistache.

1. Fais chauffer la crème notée « chaude » dans les ingrédients.
2. Verse-la bien chaude sur le chocolat concassé. Tu peux aussi faire fondre ton chocolat avant au micro-ondes, par petites impulsions de 15 secondes, en mélangeant entre chaque. Mélange jusqu'à obtenir un liquide lisse, sans morceaux.
3. Ajoute peu à peu la crème froide et mélange à la maryse, pour une ganache bien lisse.
4. Laisse refroidir à température ambiante, puis couvre de film alimentaire **au contact**.
5. Laisse reposer **une nuit** au réfrigérateur.
6. Le lendemain, mets la ganache dans ton robot et monte-la comme une chantilly : elle doit être **bien ferme**.

Les quantités

Chocolat blanc	200 g de chocolat blanc 100 ml de crème liquide 30 % (chaude) 300 ml de crème liquide 30 % (froide) 5 g de vanille (facultatif)
Chocolat au lait	180 g de chocolat au lait 90 ml de crème liquide 30 % (chaude) 230 ml de crème liquide 30 % (froide)
Chocolat noir	200 g de chocolat noir 100 ml de crème liquide 30 % (chaude) 100 ml de crème liquide 30 % (froide)
Kinder Bueno	3 paquets de Kinder Bueno mixés 100 ml de crème liquide 30 % (chaude) 120 ml de crème liquide 30 % (froide)
Pistache	200 g de chocolat blanc 100 g de crème liquide 30 % (chaude) 380 g de crème liquide 30 % (froide) 80 g de pâte de pistache · colorant vert (facultatif) <i>Ajoute la pâte de pistache dans la crème au moment de la chauffer.</i>

Ganache montée Nutella

Préparation : 10 min · Repos : une nuit · Difficulté : facile

Ingrédients : 200 ml de crème liquide 30 % · 180 g de Nutella · 60 g de chocolat au lait

1. Mets le chocolat au lait en morceaux et le Nutella dans un bol.
2. Fais bouillir la crème et verse-la directement dessus.
3. Mélange à la maryse jusqu'à obtenir un appareil lisse.
4. Laisse refroidir, filme au contact, une nuit au frigo.
5. Le lendemain, monte-la en chantilly bien ferme.

Ganache montée caramel beurre salé

Préparation : 20 min · Repos : une nuit · Difficulté : moyenne

Le caramel	80 g de sucre · 30 g de beurre salé 120 ml de crème liquide 30 % · 1 pincée de fleur de sel
-------------------	--

La ganache	100 g de chocolat blanc pâtissier (perso, j'utilise du Callebaut) 50 ml de crème liquide 30 % (chaude) · 150 ml (froide)
-------------------	---

1. Fais chauffer les 120 ml de crème jusqu'à frémissement et garde-la au chaud.
2. Dans une casserole à fond épais, répartis le sucre en couche bien égale et fais-le chauffer **à sec** (sans eau), à feu moyen-doux, jusqu'à un caramel à peine ambré. Ne touche pas, ne mélange pas.
3. Éteins le feu, ajoute le beurre, mélange vivement, puis verse la crème chaude en 2 ou 3 fois en remuant. Attention aux projections de vapeur !
4. Ajoute la fleur de sel et laisse tiédir.
5. Fais fondre le chocolat blanc au micro-ondes à basse température, puis verse dessus les 50 ml de crème chaude en deux fois, en mélangeant jusqu'à ce que ce soit lisse et brillant.
6. Mélange cette ganache au caramel, puis ajoute les 150 ml de crème froide et émulsionne bien.
7. Filme au contact, une nuit au frigo, et le lendemain, monte en chantilly bien ferme.

Mon astuce anti-panique

Si ton caramel « graine » (il forme des petits blocs de sucre), remets la casserole sur feu moyen-doux et mélange jusqu'à ce que tout refonde.

À retenir

- Toujours **la veille** : une nuit au frigo, c'est ce qui la fait monter.
- Le film alimentaire **au contact**, pour éviter la croûte.
- Le lendemain, on fouette jusqu'à ce qu'elle soit **bien ferme**.
- Une fois montée, elle se garde **48 heures** au frigo.

Mes essais

Date	Ganache	Ce qui a marché / ce que je change

L'Empreinte

Retrouve toutes mes recettes « Mes Basics » et mes Goûters du Mercredi sur **empreinte-mp.com**

Fiche offerte : tu peux la partager librement. Revente interdite.