

Ganache et émulsion.

Recette : Fabrice Dozias

Adresse du site : blog.dozias.fr

La pâtisserie c'est de la chimie.

Avant de commencer, on va déjà comprendre ce que l'on fait et expliquer le principe de l'émulsion car c'est justement ça une ganache.

Une émulsion c'est lier, mélanger deux éléments non miscibles. Exemple : l'eau et l'huile.

Mais lorsque vous faites une vinaigrette, vous agitez lier de l'huile et à du vinaigre. Cette "émulsion" n'est pas stable car au bout d'un moment les deux produits se séparent... Donc ce n'est pas une vraie émulsion...

La technique c'est donc d'ajouter de la moutarde qui a la propriété de libérer des phospholipides. Ce truc barbare c'est un tensioactif (encore barbare...) : un ingrédient qui lie justement les produits non miscibles et stabilise la liaison. Le plus connu et le plus utilisé c'est l'oeuf (en fait la lécithine qui se trouve dans le jaune). Il sert d'émulsifiant (donc à faire des émulsions) dans les mayonnaises, vos pâtes, les sauces etc...

Dans l'industrie on prend de la lécithine de soja.

Maintenant que vous êtes des experts en émulsion et que vous pourrez faire le malin voyons comment ça se passe pour la ganache.

Les deux recettes de la ganache imprimable en pdf.

Je vais vous donner deux recettes : l'une hyper simple mais qui n'est pas tout à fait une ganache (c'est comme la vinaigrette sans moutarde ça peut retomber si on la garde) l'autre c'est la célèbre technique initiée par Frédéric Bau de l'école du Grand Chocolat Valrhona. Là ça rigole plus. Mais pas de panique c'est hyper simple.

1ère méthode (classique) :

200g de chocolat (du bon !) et 200 mL de crème liquide entière, une cuillère à café de miel d'acacia.

- Vous hachez le chocolat, vous faites bouillir la crème liquide.

- Vous versez le chocolat (il doit vraiment être bien hâché) dans la crème et tourner avec une maryse. Ajouter le miel.

- Pour assurer le coup on peut mettre un coup de mixer.

2ème méthode (la vraie émulsion) :

C'est en quelque sorte une mayonnaise à l'envers en ce sens que si dans une mayonnaise on incorpore l'huile dans l'élément non gras, pour une ganache on verse l'élément liquide – lait, crème, pulpe de fruits etc.- dans l'élément gras, à savoir le chocolat.

Réussir une émulsion demande d'avoir le bon geste. Le but est d'obtenir une texture optimale qui à la dégustation ne donnera pas une impression désagréable de gras en bouche.

Cette émulsion doit se réaliser en 3 fois, le plus souvent avec une "maryse" avec les 2 éléments chauds aux environs de 35°/45. Selon la désormais célèbre technique initiée par Frédéric Bau de l'école du Grand Chocolat Valrhona.

- Faites chauffer le chocolat au bain-marie mais pas trop car on veut avoir tout à la bonne température (ne pas dépasser 45°).

- Pour la crème un petit coup de micro-onde suffira pour la porter à 35°.

- On mélange à la maryse en continue pendant les trois phases suivantes.

- On débute en incorporant 1/3 du liquide pour la phase de saturation, il est normal que le mélange tranche.

- Puis on ajoute encore 1/3 de la crème, c'est la phase de friction.

- Puis se forme un noyau élastique lisse et brillant signe d'une émulsion réussie.

Et voilà comme je le dis souvent la pâtisserie c'est de la chimie !!

Vous avez retenu ? 3 phases : saturation, friction, émulsion = ganache lisse brillante stable qui ne sent pas le gras.