

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.7

Le traitement du chocolat





LES COUVERTURES

DEFINITION :

- Les couvertures sont des chocolats dont la teneur en beurre de cacao est au minimum de 31%.
- Elles sont commercialisées soit en plaque de 5 kg, de 2,5 kg ou en palets.

Fonte des couvertures

1. Concasser la couverture en petits morceaux.
2. Mettre à fondre au bain-marie ou tempéreuse.



T°



Couverture foncée 50 à 52°C maximum.

Couverture au lait 45 à 48°C maximum.

Couverture couleur 40 à 42°C maximum.

TEMPERAGE

Technique de tablage

- Verser les 2/3 de la couverture sur le marbre, travailler la masse à la spatule inox jusqu'à une température de 26°C et éviter toute cristallisation.
- Remettre le tout avec la couverture non tempérée, bien mélanger pour que la masse soit uniforme et atteindre la température d'utilisation.

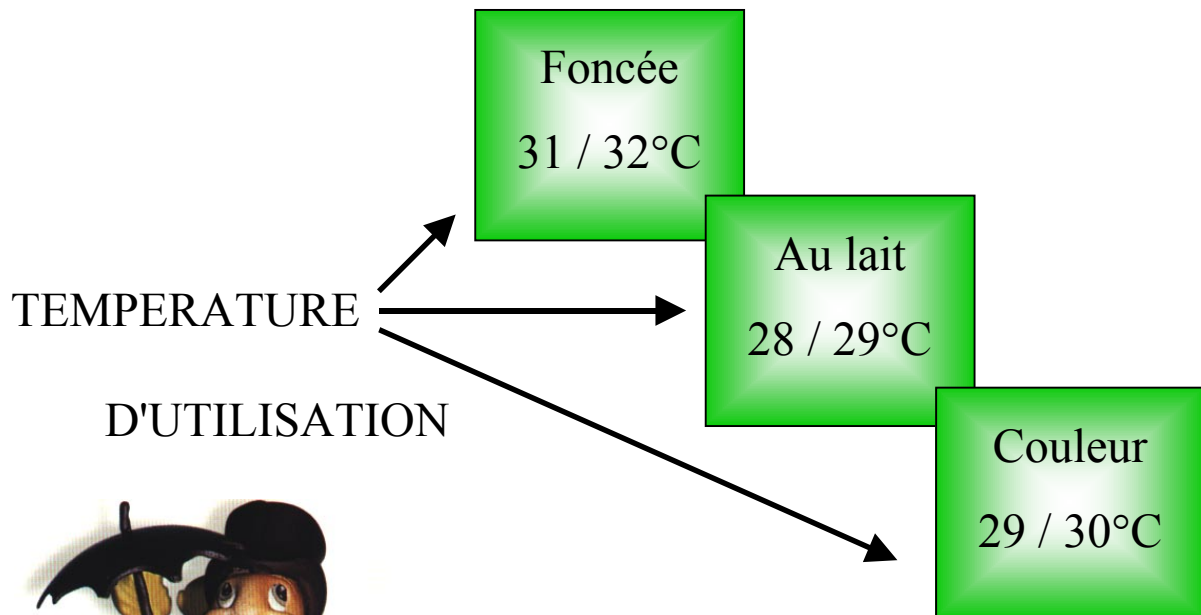
ATTENTION

Si la température est encore élevée, recommencer l'opération.

Si elle est trop froide, la remonter à la température d'utilisation.



LES COUVERTURES



LE MOULAGE

1. Utiliser des moules très propre secs et brillants (nettoyer avec du coton hydrophile).
2. Refroidir les moules à 10°C.
3. Utiliser une couverture à bonne température.
4. Remplir les moules de couverture à l'aide d'une louche, tapoter pour empêcher les bulles d'air.
5. Retourner le moule pour égoutter l'excédent de couverture, tapoter pour parfaire le moulage qui doit être régulier sur l'ensemble des moules.
6. Placer les moules sur grille pour permettre à la couverture de finir de s'écouler.
7. Après une légère prise, ébarber le surplus d'écoulement à la corne.
8. Refroidir les moules dans un endroit sec aéré à 10°C.
9. Pour démouler, courber très légèrement les moules suivant une diagonale à l'aide des 2 mains.



LES GANACHES

DEFINITION :

- Ce sont des préparations très fines, moelleuses et fondantes, qui peuvent se réaliser de différentes façons avec des parfums variés.
- En augmentant la quantité de couverture, on obtient une ganache plus dure et de meilleure conservation.

RECETTES

Ingrédients	U	Ganache Ordinaire	Ganache Ordinaire	Ganache Beurrée	Ganache Pralinée	Ganache Pistache
Crème fraîche	L	1	0,5	0,5	0,4	0,4
Couverture foncée	Kg	1,5		1	1	
Vanille		pm	pm	pm	pm	pm
Lait	L		0,5			
Couverture lait	Kg		1,5			
Beurre	Kg			0,5	0,5	0,3
Pralin	Kg				0,2	
Couverture blanche	Kg					1
Pâte pistache	Kg					0,2
Amande amer						pm

METHODE

1. Mettre à bouillir la crème et/ou le lait avec la vanille.
2. Concasser le chocolat.
3. Hors du feu, ajouter le chocolat.
4. Lisser l'appareil.
5. Laisser refroidir.
6. Remuer de temps en temps.
7. Ajouter le beurre en pommade (facultatif).
8. Parfumer dès que la ganache commence à épaissir.



Battre la ganache 7 à 8 minutes

UTILISATION

Garniture des entremets et petits gâteaux.
Intérieur des bonbons au chocolat.
Truffes.