



Petit Mémo sur les ratios de ganaches

Ceci n'est évidemment qu'une base, des aromatisations et des personnalisations sont toujours possibles en fonction du goût et de la texture que vous voulez obtenir.

Tous les chocolats n'ont pas le même pourcentage de beurre de cacao, la texture finale peut varier.

Un chocolat seul se colore avec des colorants liposolubles, une ganache peut se colorer avec des colorants hydrosolubles (les plus courants).

CHOCOLAT NOIR

- En couverture, ratio 2
100g de chocolat pour 50g de crème fraîche liquide entière
- En garniture, ratio de 1 (tant pour tant)
100g de chocolat pour 100g de crème.

CHOCOLAT AU LAIT

- En couverture, ratio 2,5
100g de chocolat pour 40g de crème
- En garniture, ratio 2
100g de chocolat pour 50g de crème

CHOCOLAT BLANC

- En couverture, ratio de 3,5
100g de chocolat pour 28g de crème
- En garniture, ratio de 3
100g de chocolat pour 33g de crème