

GANACHE CHOCOLAT, CRUMBLE ET ORGEAT

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF SÉBASTIEN FARÉ



Succès garanti pour le Chef

GANACHE CHOCOLAT, CRUMBLE ET ORGEAT



RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF SÉBASTIEN FARÉ

RECETTE POUR 10 PERSONNES

GANACHE CHOCOLAT

400 g de chocolat noir « ganache » 53%
240 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2 % MG**
60 g de lait
50 g de sucre inverti
50 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**

Dans une casserole, faire chauffer la crème, le lait et le sucre inverti. Verser sur le chocolat, bien mélanger pour obtenir une ganache lisse. À 35°C, ajouter le beurre tempéré et bien mixer au mixeur plongeant.

Réserver à température ambiante pour garder une texture souple.

CRUMBLE CACAO

50 g de poudre d'amandes (fine)
50 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**
5 g de poudre de cacao
45 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
50 g de sucre cassonade

À l'aide d'une feuille, mélanger tous les ingrédients dans un robot afin d'obtenir un mélange sableux.

Cuire sur une plaque munie d'un silpat dans un four préchauffé à 150°C pendant 15 minutes.

CRÈME MONTÉE ORGEAT

500 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2 % MG**
40 g de sirop d'orgeat

Dans la cuve d'un batteur, déposer la crème et foisonner à moyenne vitesse afin d'obtenir une texture bec d'oiseau.

Ajouter le sirop d'orgeat et mettre la crème en poche avec une douille lisse.

FINITION DESSERT GANACHE

100 g d'écorces d'oranges confites
2 btes d'Atsina cress
1 QS de poudre de vanille

Dans une assiette creuse, déposer une boule de ganache avec une cuillère à glace. Par-dessus, pocher la crème montée parfumée à l'orgeat.

Terminer par déposer quelques écorces d'oranges confites, d'Atsina cress et saupoudrer légèrement de vanille en poudre.



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

Corman Professionnel France @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

