

GANACHE ICING / GLAÇAGE GANACHE

ITEM: Dark Chocolate Orange Ganache

YIELD: 1 liter +/- 180 dark truffle shells

PREP TIME: 30 minutes

PRESERVATION: refrigerate or room temp if filling in choc

EQUIPMENT: saucepan

Bowl

Spatula

Immersion blender

Ingredients:

500	g	chocolate, dark, couverture
400	g	cream 35%
15	g	orange zest (zest of two oranges)
100	g	butter, soft

Method:

- scald cream with zest; strain
- pour over chocolate and gently stir until combined
- add butter; stir until combined

Optional Method:

- place the chocolate, cream and finely grated zest into Thermomix
- set machine to 50C at speed 3 and for 20 min.
- add butter; stir until combined
- remove from thermomix and cool to 35C-40C before piping into shells

Finish:

- Pipe ganache into shells just below edge of shell
- Temper dark chocolate and cap top holes
- Roll truffles in tempered chocolate then in cocoa powder

GANACHE ICING / GLAÇAGE GANACHE

ARTICLE : Ganache au chocolat noir et à l'orange

RENDEMENT : 1 litre +/- 180 coquilles de truffes au chocolat noir

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

CONSERVATION : réfrigérateur ou à température ambiante

ÉQUIPEMENT : poêle
bol
spatule
mélangeur à immersion

Ingrédients :

500	g	chocolat, noir, couverture
400	g	crème 35 %
15	g	zeste d'orange (zeste de deux oranges)
100	g	beurre, mou

Méthode :

- Porter la crème à ébullition avec le zeste; passer au tamis.
- Verser sur le chocolat et remuer lentement jusqu'à homogénéité.
- Ajouter le beurre; mélanger jusqu'à homogénéité.

Méthode alternative :

- Déposer le chocolat, la crème et le zeste finement râpé dans un Thermomix.
- Régler le Thermomix à 50°C à la vitesse 3 et pour 20 minutes.
- Ajouter le beurre; mélanger jusqu'à homogénéité.
- Retirer du Thermomix et laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange atteigne 35°C à 40°C avant de remplir les coquilles à l'aide d'une poche à douille.

Finition :

- Remplir les coquilles de ganache à l'aide d'une poche à douille juste sous le rebord de la coquille
- Tempérer le chocolat noir et remplir les trous sur le haut
- Rouler les truffes dans le chocolat tempéré, puis dans la poudre de cacao