Layer Cake Academy

Ganache noire de couverture

Repères

Couverture

Débutant

Statut : Vérification confirmée par le propriétaire le 11 octobre 2026 ; repères à adapter au matériel, aux ingrédients et aux conditions d’utilisation.

Formulation pédagogique à tester dans votre cuisine ; performances non garanties.

Environ 450 g avant pertes. Point de départ pour une couverture fine d’un 15 cm ; multiplier par 1,5 pour sous-couche et couverture complètes, besoin réel à peser selon la hauteur.

Temps de préparation : 15 min

Diamètre de base : 15 cm

Ingrédients

Chocolat noir de couverture 55 à 65 % : 300 g — La composition et la fluidité influencent la tenue ; choisir une référence et la conserver pour les essais.

Crème liquide entière : 150 g — Environ 30 à 35 % de matière grasse, selon l’étiquette.

Matériel

Balance

Casserole

Bol résistant à la chaleur

Maryse

Mixeur plongeant facultatif

Récipient peu profond

Film alimentaire

Texture et utilisation

Pâte lisse et étalable après prise et remise en texture, qui durcit au froid. Le ratio 2 : 1 est un point de départ à tester selon le chocolat et le procédé. Un ajustement à 2,5 : 1 peut modifier la tenue mécanique, sans démontrer une sécurité ambiante prolongée.

Chocolat noir intense.

Tenue mécanique attendue une fois prise, à vérifier avec la référence de chocolat, la hauteur de couverture et les conditions réelles ; aucune stabilité sanitaire ambiante déduite.

Couverture lisse, base sous pâte à sucre, gâteaux à étages.

Cuisson

Sans cuisson au four.

La prise dépend du récipient, du froid et du chocolat ; juger la texture plutôt qu'une durée fixe.

Étape 1 — Préparer le chocolat

Hachez finement le chocolat s'il n'est pas en pistoles. Placez-le dans un bol propre et sec. Pesez séparément la crème.

Étape 2 — Chauffer la crème

Portez la crème au premier frémissement et retirez-la du feu. Évitez une longue ébullition qui évaporerait une partie de l'eau.

Étape 3 — Créer l'émulsion

Versez un tiers de la crème sur le chocolat, mélangez au centre en petits cercles ; incorporez le reste en deux fois jusqu'à une masse homogène et brillante.

Étape 4 — Homogénéiser

Raclez le fond et les parois. Un mixeur plongeant, tenu immergé, termine le mélange sans bulles. La masse doit être lisse, sans séparation de matière grasse.

Étape 5 — Atteindre la texture de travail

Verser dans un récipient peu profond adapté, filmer au contact puis refroidir selon un protocole maîtrisé et faire cristalliser au réfrigérateur. Prélever ensuite une petite quantité et l'assouplir doucement à la maryse jusqu'à une texture tartinable ; mesurer son temps hors froid. Ne pas laisser une nuit à température ambiante sans stabilité démontrée.

Points délicats

Patience pour la cristallisation.

Garder une texture de travail constante (bain-marie très doux).

Dépannage

Trop dure pour s'étaler. — Prise au froid ou pièce fraîche. — Tiédissez par quelques secondes de micro-ondes et travaillez à la maryse.

Trop molle, coule. — Chocolat trop peu riche ou ganache encore chaude. — Laisser prendre au réfrigérateur puis remettre une petite quantité en texture ; si nécessaire, tester un ajout pesé de chocolat fondu. Noter la reformulation et réexaminer sa conservation.

Conservation

Conserver dans un récipient propre, fermé ou filmé au contact selon le produit, au réfrigérateur dans la zone maîtrisée 0–4 °C après refroidissement adapté. Suivre date de fabrication et temps cumulé de manipulation ; préparer au plus près de l'essai. Aucune durée de 5 ou 7 jours n'est validée pour cette formulation par la seule recette : faire établir une conservation adaptée avant commercialisation. Ne pas goûter un produit douteux pour décider s'il est sûr.

Congélation éventuelle à -18 °C selon un protocole testé et avec date/identification. Décongeler au réfrigérateur ; contrôler texture et émulsion. Une durée chiffrée de qualité ne prouve pas la sécurité : aucune durée de conservation congelée n’est validée ici pour cette formulation.

Allergènes

Lait

Soja possible selon le chocolat

Autres traces à vérifier sur l’emballage

Variantes

Temps chaud : 2,5:1 (300 g de chocolat pour 120 g de crème).