

La ganache montée livre ses secrets dans le dernier opus des Cahiers du Savoir-Faire de L'École Valrhona

Née à l'École Valrhona dans les années 90, la ganache montée a marqué un tournant décisif dans la pâtisserie moderne en offrant une texture foisonnée à la fois stable, précise et durable, aujourd'hui devenue une référence internationale.

Fidèles à leur mission de recherche et de transmission, les chefs de l'École poursuivent son évolution à travers un travail approfondi autour d'un « équilibre raisonné », conciliant intensité aromatique, légèreté et performance technique, au plus près des usages en laboratoire.

Outil central de cette démarche, les Carnets du Savoir-Faire forment une série de carnets thématiques dédiés au partage d'insights techniques et de recettes autour d'un thème précis.

Télécharger le  
Cahier du Savoir-Faire

Le carnet consacré à la ganache montée, 3<sup>e</sup> opus de cette collection, est le fruit de 15 à 18 mois de recherches, de tests et d'ajustements menés par les chefs de l'École Valrhona. Cette expertise est transmise aux professionnels de la filière à travers les formations, stages, masterclass et conférences de l'École, puis déployée concrètement dans les livrets de recettes Pâques et Noël. Pensées comme de véritables solutions techniques, ces formulations s'adressent aux pâtissiers, restaurateurs et glacières, chacun pouvant y trouver des applications adaptées à son métier. Les Carnets du Savoir-Faire, remis de la main à la main par les chefs de l'École lors de ces temps d'échange privilégiés, prolongent ainsi la transmission au cœur même de la pratique.

LES ÉVOLUTIONS CLÉS DES NOUVELLES GANACHES MONTÉES

Rééquilibrage global de la recette : forte réduction de la crème au profit du lait, structuration via un empois d'amidon (fécule de pomme de terre) et rationalisation des sucres techniques, utilisés uniquement lorsque nécessaire selon le type de chocolat.

Intensité aromatique renforcée : augmentation maîtrisée de la part de chocolat, permettant une meilleure expression des profils aromatiques et des typicités de couvertures, dans une logique d'équilibre raisonné.

Textures optimisées et durables : ganaches plus souples, homogènes et régulières, sans grainage, offrant une excellente tenue au dressage à la poche, au réfrigérateur, en vitrine et à la congélation.

Foisonnement plus stable et maîtrisé : temps de foisonnement plus long mais sécurisé, sans risque de sur-foisonnement, avec un gain de volume significatif et une meilleure constance en production.

Approche métier et multi-applications : recettes adaptées aux différents univers (chocolat, praliné, Inspiration, glacé), pensées comme de véritables solutions techniques pour pâtissiers, chocolatiers et glacières, avec un profil nutritionnel globalement amélioré.