

Chocolatier

Glaçages

Il existe différents de glaçages :

- **Glaçage pour une exposition à température ambiante** : il s'agit de faire fondre le chocolat avec de l'huile neutre suivi d'un tempérage. Pour une bonne réussite, placez au préalable le produit à glacer au froid quelques minutes.
- **Glaçage à base de chocolat pour un rendu brillant** : il s'agit de porter à ébullition du cacao en poudre mélangé avec du sucre et du sirop de glucose. L'ajout de lait concentré et de gélatine finalise le mélange. L'appareil* complet est alors émulsionné avec du chocolat de couverture.
- **Glaçage à base de poudre de cacao pour un rendu brillant** : Il s'agit de porter à ébullition un mélange d'eau, de crème liquide, de sirop de glucose et de cacao en poudre auquel on ajoute de la gélatine en fin de cuisson. L'appareil final est alors mélangé au batteur, et filtré pour un résultat optimal.
- **Glaçage à base de chocolat et de pâte à glacer pour un rendu mat** : Il s'agit un appareil à base de lait et de sirop de glucose qui est porté à ébullition auquel on ajoute de la gélatine en fin de cuisson. Cet appareil est alors émulsionné avec un mélange de chocolat de couverture et de pâte à glacer.
- **Glaçage neutre** : Il s'agit de réaliser un appareil à base d'eau, de sirop de glucose, du sucre en poudre et de la pectine porté à ébullition. L'ajout de jus de citron en dehors du feu finalise le glaçage.

Ganaches

Il existe deux types de base de ganache :

- **Ganache classique** : Il s'agit de porter un mélange de crème liquide avec du sucre à ébullition. Cet appareil est alors émulsionné avec du chocolat de couverture en incorporant du beurre pommade petit à petit pour finaliser la ganache.
- **Ganache montée** : Il s'agit de réaliser une ganache classique à laquelle on ajoute de la crème liquide froide. L'appareil est mélangé au batteur pour obtenir une ganache aérée et légère.

*L'appareil est une préparation normalisée en général de différents ingrédients que l'on va utiliser avec d'autres produits pour réaliser une recette. Il s'agit d'une étape intermédiaire de la recette se présentant généralement sous forme de matière fluide.

Crèmes et crémeux

Il existe une différence entre une crème et un crémeux :

- Une **crème** est réalisée à partir d'un mélange de jaunes d'œufs blanchis au sucre auquel on ajoute du lait frémissant. L'appareil est alors porté à ébullition permettant l'épaississement de la crème. Toute aromatisation est possible en mélangeant au batteur la crème avec un autre ingrédient comme du chocolat.
- Un **crémeux** est réalisée sur la base d'une crème mais nécessite que le mélange de départ soit constitué de lait et de crème frémissant puis incorporé avec les jaunes d'œufs blanchis au sucre. La suite de la préparation est identique à la réalisation d'une crème.

Mousses

Une **mousse** consiste à émulsionner des blancs montés en neige avec de la crème liquide, et du sucre auquel on ajoute un agent aromatisant comme du chocolat, du praliné, ou des jus de fruits ou de légumes. Avant utilisation, la mousse doit être placée au réfrigérateur plusieurs heures pour prendre.

Sources : Cacao Barry, The Pastry Alphabet