

## Présentation

Cher collègue,

Si vous lisez cette présentation, cela signifie que vous avez décidé de nous faire confiance pour découvrir ce monde merveilleux des ganaches, nous vous en remercions d'avance.

Dans cette première partie, nous essaierons de vous faire comprendre la nécessité de la plate-forme Ganache solution et pourquoi nous avons décidé de la créer.

Depuis plusieurs années, on parle de chimie appliquée dans le monde de la pâtisserie et aux préparations qui s'ensuivent, de notre côté nous avons pris l'habitude de travailler avec des recettes "explosées" depuis un certain temps, qu'est-ce que cela signifie ?

A chaque fois, dans une recette que nous ajoutons un ingrédient, ceci apporte une certaine quantité d'eau, de sucres, de fibres, de graisses, etc.... en prenant l'habitude de raisonner avec des pourcentages nous pouvons comprendre beaucoup plus de nos recettes, les améliorer et même en créer de nouvelles. Attention avec ceci, nous ne disons pas que vous n'aurez plus besoin de tester vos propres recettes mais en paramétrant certaines valeurs en pourcentage cela vous permettra de réduire le nombre de tests afin d'arriver au produit que vous avez toujours rêvé.

Ganache solution vous permettra de rendre ces passages plus simples, plus intuitifs et de les avoir toujours en un clic. Chaque fois que vous créez une recette avec ganache solution, une base de données d'ingrédients vous dira combien de sucres, graisses, matière sèche, eau et alcool vous mettez dans votre préparation, cela vous permettra aussi de gérer le food cost ainsi que la valeur calorique de la recette.

Commençons maintenant à comprendre comment gérer votre propre compte ganache solution, une fois connecté au logiciel, vous serez dirigé sur la page des recettes insérées. En haut de page, vous trouverez les icônes suivants (recettes ; ingrédients; paramètres) chacun de ces icônes vous dirigera sur la page en question. Commençons notre "tour" sur la page des ingrédients, le cœur de votre logiciel. Dans la section ingrédients, vous trouverez un ensemble d'ingrédients insérés, disponibles pour la création de vos recettes et vous pourrez facilement et de manière rapide en ajouter d'autres.

Sur la page recette vous trouverez des recettes pré-insérées ainsi que les vôtres, vous pouvez facilement les visualiser et/ou les imprimer. Toujours sur cette même page, vous pouvez débiter à créer vos nouvelles recettes, copier des recettes existantes et les éditer ou les imprimer directement afin de les mettre en production.

La page paramètres vous permettra d'éditer des détails sur votre compte, ( changement de langue, insérer votre propre logo ainsi que des informations personnelles), visualiser d'éventuels mises à jour, ou changer/éliminer certains paramètres insérés dans d'autres pages (catégorie recettes, brand insérer par l'utilisateur).

Dans icône de l'information, vous pourrez à tout moment relire certaines étapes de ce guide.

### **Ingrédients:**

Afin d'être cohérent et faciliter les recherches dans la base de données les plus fournies, les ingrédients sont divisés sur la base des étiquettes suivantes:

- Nom de l'ingrédient: le nom avec lequel l'ingrédient en question sera donc utilisé.
- Nom commercial: le nom avec lequel l'ingrédient est commercialisé (peut aussi être le même que le nom de ingrédient)
- Logo: la marque de la société qui commercialise cet ingrédient (si un ingrédient n'a pas de marque spécifique vous pourrez laisser vide cette étiquette)
- Catégorie: les "Catégories" sont un ensemble d'étiquettes qui vous permettrons de regrouper les ingrédients sur base d'une fonction dans la recette et cela vous aidera lorsque vous composerez vos recettes. (voir catégories)

En haut de la page il y a différents filtres, si vous les sélectionnez , cela vous permettra de trouver un ingrédient spécifique en filtrant par nom, marque ou catégorie.

**Catégorie:**

Liquides	Tous les ingrédients qui apportent à la recette une quantité importante d'eau. Ingrédients contenant plus de 50% d'eau dans leur composition.	Lait, crème, purée de fruits, extraits aqueux (etc.)
Les infusions	Les ingrédients qui sont inclus à l'intérieur d'une recette comme des éléments aromatisants, mais qui sont enlevés après avoir été infusées. (voir "Exclure l'ingrédient")	Thé, tisanes, épices en infusion, herbes aromatiques, herbes fraîches (etc.).
Sucres et polyalcools	Tous les sucres classés comme des sucres simples et polyols qui dans la recette apportent de la douceur, ramolli la structure et améliore les caractéristiques conservatrices.	Sucre saccharose, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre inverti, isomalt, sorbitol, etc.
Chocolats	Dans cette catégorie, nous trouvons tous les produits dérivés de la transformation de la fève de cacao, les chocolats finis, mais aussi des ses composants à l'exception du beurre de cacao.	Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Gianduia, poudre de cacao (etc.).
Graisses	Dans cette catégorie on retrouve tous les ingrédients qui ont une grande quantité de gras (supérieur à 50%), qui ont un rôle structurant dans la découpe et dégustation du produit fini.	Beurre laitier, beurre anhydre, huile de beurre, beurre de cacao, huile de riz, huile d'olives (etc.).
Alcool	Les ingrédients qui portent à la recette une quantité d'alcool. Toutes les liqueurs, boissons et sirops contenant de l'alcool	Alcool pur, distillé, crème alcoolisées, vin de liqueur, vin, bière (etc.).
Pâtes de fruits à coque/pralinés	Tous les produits dérivés de la transformation des fruits à coque, ainsi que les pâtes de fruits à coque avec ajout de sucres	Pâte de noisette, pistache, amande, praliné, noisette, amande, pâte d'amande, massepain pâte à tartiner (etc.).
Extras	Tous les ingrédients utilisés dans les recettes, qui ne rentrent pas dans les autres catégories.	Pâte de tomate, fromage parmesan, sauce de soja (etc.)
Auto-inséré	Les recettes que l'utilisateur souhaite utiliser comme point de départ pour d'autres préparations. Préparations personnelles utilisées comme base de travail.	Sirop de sucre pour pralines, sabayon, crème anglaise, (etc.).
Arômes/additifs	Tous les éléments qui sont caractérisés par un E numéro et qui ne sont pas déjà inclus dans d'autres catégories. En règle générale ils sont utilisés à des dosages minimes dans les recettes.	Acide citrique, arômes naturels, sorbate de potassium, (etc.).

Maintenant que vous connaissez comment classer vos ingrédients, vous serez en mesure d'enrichir votre base de données. Il vous suffit de sélectionner la commande "ajouter un ingrédient" pour afficher l'écran ingrédient ou vous devez compléter tous les paramètres nécessaires.

En plus du nom, vous devrez compléter les pourcentages de composition de votre ingrédient que vous trouvez dans la fiche technique que votre fournisseur vous donnera ou dans les tableaux en ligne liées aux valeurs nutritionnelles.

### Valeurs d'insertion :

Une fois pressé la commande "ajouter un ingrédient", apparaîtra un tableau avec une série de cases à compléter, ne paniquez pas, nous allons analyser les valeurs à insérer.

- **Sucres :** Dans cette case vous devrez insérer le pourcentage de sucres que contient votre ingrédient. Dans la majorité des ingrédients ce sera du saccharose, dans certains cas cela pourrait être la somme de plusieurs sucres. Prenons un exemple, si vous avez dans les mains un chocolat noir à 64% du cacao total votre valeur de sucre sera de  $100\% - 64\% = 36\%$  de sucres.
- **Graisses :** Les graisses sont indispensables pour la structure finale de votre produit ainsi que la structure durant l'élaboration. Dans cette catégorie, on vous demande, en plus du pourcentage de graisse, de subdiviser si nécessaire en trois sous-groupes différents. Huiles, la quantité de graisse liquide à température ambiante; le beurre, la graisse typique des produits laitiers avec une température de fusion proche de celle de notre corps; Beurre de cacao, matière grasse solide contenu dans le chocolat essentiel pour structurer votre ganache. Si par exemple nous devons entrer la valeur du beurre laitier formé de 82% de matière grasse nous entrerions la valeur 82 dans la case de graisse; Beurre.
- **Matière sèche:** Dans cette catégorie vous devrez inclure tous les sucres complexes, les fibres et la partie maigre des produits laitiers. La quantité de matière sèche est donnée par la somme de trois valeurs: les solides de cacao, la partie maigre du cacao qui est donc la valeur de cacao privée de matière grasse; la MGLA (matière grasse laitière anhydre) présente dans l'ensemble de la partie non grasse d'un produit à base de lait ou contenant du lait ; de leur valeur en pourcentage est extrapolé la quantité de lactose dans la recette; autres solides la partie de matière sèche d'un ingrédient qui n'est pas compris dans les deux catégories précédentes (p. ex. fibres de fruit à coques). Si nous voulons donner un exemple en insérant la valeur du lait nous aurions 87,5% d'eau; 3,5% de matières grasses laitières; Les 9% restants sont les MGLA qui donneront automatiquement la valeur du lactose.
- **Liquides:** Dans cette famille nous vous demandons d'insérer toutes les valeurs qui constitue la partie liquide de ingrédient. Ils sont divisés en eau et en alcool selon le type d'ingrédient à insérer. Par exemple, lorsque nous insérerons un rhum à 38% vol. alcool notre case résulte 38% alcool et 62% d'eau.
- **Autres:** Dans étiquette «autres» ont d'été insérés une série de valeurs non fondamentales pour l'équilibrage de la ganache, mais ils pourront être très utiles pour les valeurs additionnelles de votre recette.
  - POD, puissance édulcorante: chaque sucre à un indice sucrant et fournit ainsi une perception différente de douceur durant la phase de dégustation, cette valeur (empirique) vous permettra de vous faire une idée sur la douceur du produit fini. Soyez prudent car la douceur ressentie dans le produit fini est perçue de manière différente en fonction de la quantité de cacao, d'ingrédients particuliers, de la présence d'éléments croustillants ou d'acidité donc cette valeur donne une idée sur la douceur mais n'est pas une certitude. Le pod est calculé avec une valeur décimale en centaines.
  - PAC, pouvoir anti congelant: ce sont les sucres qui maîtrise cette valeur, chaque sucre quand il est bien dissout dans l'eau, à un pouvoir de ralentir la congélation de l'eau à température négative. Dans le monde des ganaches cette valeur n'est pas essentielle pour le résultat du produit, mais dans d'autres applications cette valeur est un allié utile. PAC est calculé avec une valeur décimale en centaines.
  - Valeurs nutritionnelles, en subdivisant la valeur en kcal et kJ, vous pourrez entrer l'apport calorique de vos ingrédients.
- **Allergènes et compatibilité alimentaire :** Vous pouvez rapidement visualiser si l'ingrédient en question contient des produits laitiers, gluten, noix, illuminant l'icône approprié en cas de présence d'allergènes. De la même manière vous pouvez indiquer si le ingrédient est indiqué à la consommation par les personnes suivant un régime végétarien ou végétalien, illuminant l'icône en question.
- **Coût:** Dans cette partie, vous pouvez entrer le coût de l'ingrédient (en format monétaire par kilogramme de produit) afin de contrôler le coût final de votre produit. (food cost)
- **Notes:** Dans cette partie, vous pouvez ajouter des notes concernant les ingrédients (dosages, spécifications, fournisseur, etc...)

## Recettes:

Nous arrivons à la page dans laquelle vous pouvez maintenant expérimenter vos idées et mieux évaluer vos préparatifs. Dans cette section, vous trouverez, toutes les recettes déjà insérées. Dans ce cas, Il est possible de filter vos recettes afin de faire une recherche plus facile, vous pouvez les copier afin de les éditer ce qui vous donne une base de départ existante, ou tout simplement imprimer les recettes que vous souhaitez mettre en production.

Évidemment, dans notre secteur, les variables de production de nos préparations sont nombreuses et il est difficile pour nous de garantir que votre recette soit parfaite. C'est pour cela que nous avons étudié 2 méthodes afin de répondre au mieux à vos besoins.

Dans la dernière partie de ce guide, vous trouverez une série d'informations qui vous permettent de travailler avec des pourcentages de référence pour la composition de vos recettes. Nous avons donc ajouté une fonction de comparaison (voir "*Comparaison des recettes* ") qui vous permettra à tout moment de comparer les recettes que vous écrivez avec une recette existante sur ganache solution.

### Subdivision des recettes:

Chacune des recettes de ganache solution est subdivisée, toujours aux fins de la recherche en, catégorie, statut et auteur.

- Catégorie: cette partie indique le but que votre recette peut avoir, donc la famille dans laquelle elle sera placée. Vous allez donc gérer vos catégories, vous pouvez en créer autant que vous le souhaitez et vous pouvez les modifier ou les supprimer dans la section paramètres.
- Statut: la catégorisation des recettes peut vous paraître banale mais se révèle très utile afin de gérer l'impression et la comparaison des recettes (voir "comparaison des recettes"). Chaque recette dans le logiciel est classée en fonction de son statut après avoir effectué un test pratique, donc une fois que vous avez réalisé la recette, vous pouvez changer son statut ce qui vous permettra de comprendre si elle est adaptée à la production ou non.
- Les statuts entrés, et reconnaissables par leur couleur sont:
  - ✓ Validée (vert): adaptée à la production.
  - ✓ Test (jaune): La recette a été rédigée mais n'a pas encore été testée, la recette en pratique doit être effectuée.
  - ✓ A améliorer (rouge): recette ici, après une phase de test, nécessite quelques améliorations (probablement notées dans la partie notes de la recette).
- Auteur: L'auteur de la recette, dans le cas où cette recette est la vôtre, vous trouverez dans la section "auteur" votre nom (dérivant du nom de votre compte), autrement vous pouvez modifier le nom de l'auteur lors de la rédaction des recettes.

### Créer une recette:

En cliquant sur "créer une recette" la commande ouvrira une nouvelle fenêtre qui vous permettra de commencer la rédaction de votre propre recette. Dans la partie supérieure il y a une case pour insérer le nom, la catégorie et le statut de la recette, sur le côté droit une table avec 4 pages différentes (informations sur la recette, procédure, détail des ingrédients, photo).

- Informations sur la recette: vous permettra d'entrer et de modifier l'auteur au cas où vous en avez besoin, voir l'adaptabilité de la recette basée sur les intolérances, vérifier la date de la dernière modification et insérer des notes et des notes sur l'élaborée.
- Procédure : vous pouvez écrire la méthode de travail de votre recette et ensuite la visualiser sur la page d'impression.
- Données de calcul : cet écran deviendra votre meilleur ami car il vous permettra de surveiller les valeurs en pourcentage des différents composants de la recette lorsque que vous la créez / la modifiez.
- Image: permet de télécharger une photo ou une image d'une taille maximale de 2 Mo. Dans la partie sous-jacente vous visualisez une vue continue d'un rapport des totaux de votre recette, afin de les garder sous contrôle.

### Ajouter des ingrédients dans la recette:

Une fois que vous avez rempli le nom, la catégorie et le statut de la recette, vous serez prêt à commencer votre préparation.

Ensuite, passez à la commande "ajouter un ingrédient" et vous ouvrirez une colonne latérale qui vous permettra de vous connecter directement à votre base de données. Dans ce cas, vous pouvez saisir le nom de l'ingrédient, la plate-forme recherche ce nom dans tous les noms commerciaux et les noms des ingrédients de base de données ou utiliser des filtres pour réduire votre recherche à une catégorie ou à une marque spécifique.

Une fois que vous trouvez l'ingrédient que vous recherchez il vous suffira de cliquer sur la flèche orange vers la gauche pour l'ajouter dans la recette,

Si vous ne trouvez pas l'ingrédient que vous désirez ajouter dans la recette car il n'est pas présent dans la base de données, dans la colonne d'insertion, il y a une commande "ajouter nouveau" qui vous permettra d'ouvrir une page de compilation d'ingrédients et, une fois sauvegardé, vous le trouverez dans votre recette et dans votre base de données.

### Compilation des recettes:

Une fois que vous avez sélectionné les ingrédients composant votre recette, vous devez remplir le carré blanc sous la colonne de la quantité (g.). Lorsque que vous remplissez ces quantités, nous vous conseillons de garder la page "détails des ingrédients" sélectionnée, cela vous permettra de voir l'évolution de votre recette. Lorsque vous insérez les quantités, ganache solution va puiser dans votre base de données et recalculer les valeurs de sucres, matières grasses, matières sèches, liquides, POD, PAC, kcal et coût de la nourriture en fonction de la quantité saisie et retournera leur somme pour vous permettre de vérifier paramètres de votre recette.

### Paramètres à respecter:

Ce ne sera pas facile d'avoir la recette idéale pour vos applications, mais au fil des années, nous avons développé des paramètres de référence qui vous seront utiles lorsque que vous remplissez et vérifiez votre recette.

Tout d'abord, vous devez savoir quel type de praline vous désirez obtenir, donc si c'est un produit anhydre ou à base d'eau et quelle sorte de consistance il devra avoir une fois stabilisé. Vous devez donc décider si vous souhaitez insérer un fourrage souple dans une coque en chocolat (moulée) ou une base structurée qui vous permet d'être enrobée(coupé). Analysons maintenant les composants:

- **Sucres:** dans la recette, ils sont fondamentaux en tant que conservateurs et structurants. Leur présence et leur type garantissent la durabilité et la douceur de vos ganaches au fil du temps. Cependant, faites attention à leur excès qui pourrait donner des produits très doux et certainement trop sucrés en dégustation.
- **Les graisses:** elles réguleront la structure de votre ganache une fois cristallisée. La quantité et le type de graisses influenceront la clarté du produit final et, en particulier, le beurre de cacao, sera essentiel pour les produits qui doivent avoir une consistance plus compacte pouvant être coupée. Dans la phase d'émulsion, les graisses se lient à la partie aqueuse, un excès d'entre elles pourrait rendre la phase d'émulsion complexe, instable ou impossible.
- **Substance sèche:** dans cette catégorie, la valeur la plus importante dans notre cas est certainement le «cacao solide». Cette valeur est fondamentale pour définir quelle sera le goût de chocolat dans la préparation. Une grande quantité indiquera un fort arôme de cacao qui pourrait l'emporter sur le reste. Le cacao a une forte absorption de liquides, donc une quantité élevée de substance sèche peut apporter une ganache avec une structure sèche et granuleuse.
- **Liquides:** dans la famille liquide, nous avons la somme des pourcentages d'eau et d'alcool (le cas échéant). Ils sont fondamentaux pour comprendre quelle sera la structure et la durée du produit final. Là où il y a de l'eau, il y a de la vie, par conséquent une prolifération bactérienne, une grande quantité d'eau se traduira par une durée de vie plus courte de la ganache. Au contraire, l'alcool améliorera la durée bactériologique du produit, mais aura tendance à être un adoucissant fort et donc à donner des produits beaucoup plus doux.

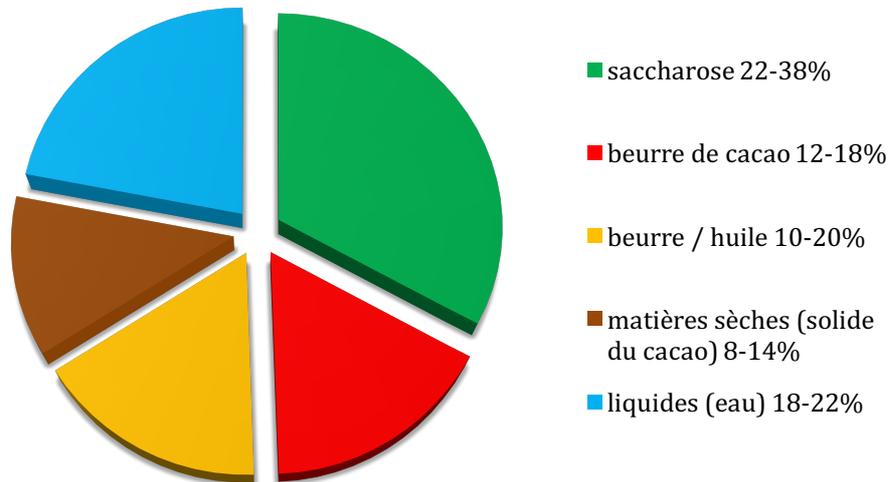
Maintenant que nous avons analysé rapidement les 4 valeurs de composition à tenir à l'esprit, nous pouvons nous attarder à comprendre dans quels paramètres ceux-ci doivent être gérés.

### Ganache moulée:

Les caractéristiques de ce type de ganaches sont celles d'avoir une consistance molle, mais pas trop liquide. De manière à permettre à l'opérateur de sceller la coque en versant le chocolat, mais en dépit d'avoir un produit fini avec des caractéristiques de douceur très prononcées. Voici une composition moyenne qui peut être utilisée comme ligne directrice:

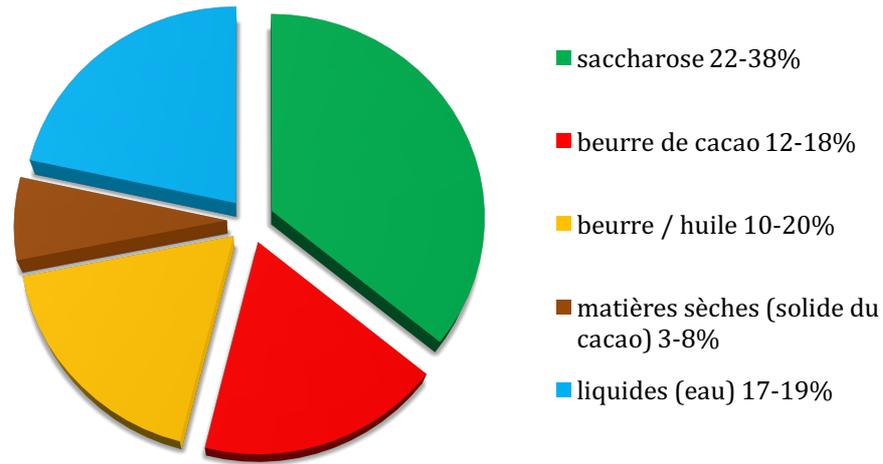
#### ganache noire moulée

	min	max
saccharose	22,00%	38,00%
beurre de cacao	12,00%	18,00%
beurre / huile	10,00%	20,00%
matières sèches (solide du cacao)	8,00%	14,00%
liquides (eau)	18,00%	22,00%



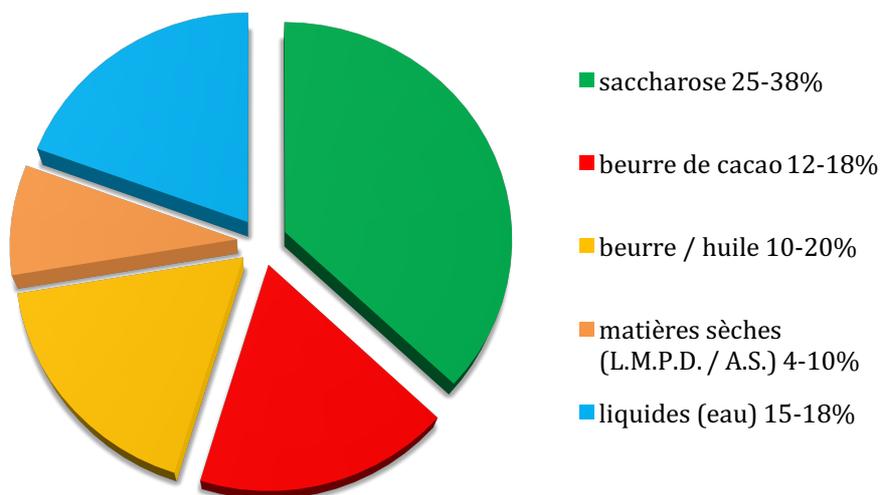
#### ganache lait moulée

	min	max
saccharose	22,00%	38,00%
beurre de cacao	12,00%	18,00%
beurre / huile	10,00%	20,00%
matières sèches (solide du cacao)	3,00%	8,00%
liquides (eau)	17,00%	19,00%



### ganache blanche moulée

	min	max
saccharose	25,00%	38,00%
beurre de cacao	12,00%	18,00%
beurre / huile	10,00%	20,00%
matières sèches (L.M.P.D. / A.S.)	4,00%	10,00%
liquides (eau)	15,00%	18,00%

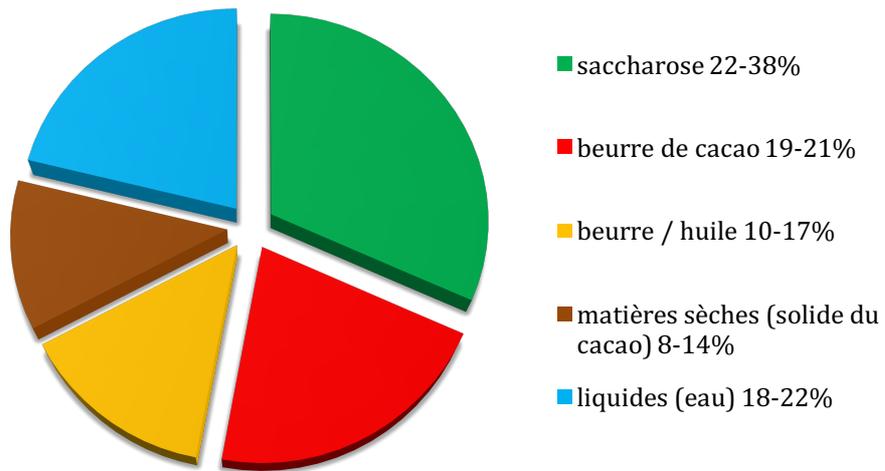


### Ganache enrobée:

dans ce type de ganache, la quantité de matières grasses, en particulier de beurre de cacao, devra être plus grande. Cela garantira que la ganache, une fois stabilisée, sera solide et compacte permettant les opérations de découpe et d'enrobage. Contrairement à la version précédente, le type de chocolat utilisé (blanc, lait ou noir) va modifier les paramètres de travail pour un résultat idéal. Voici les compositions moyennes qui peuvent être utilisées comme lignes directrices pour une ganache à enrober:

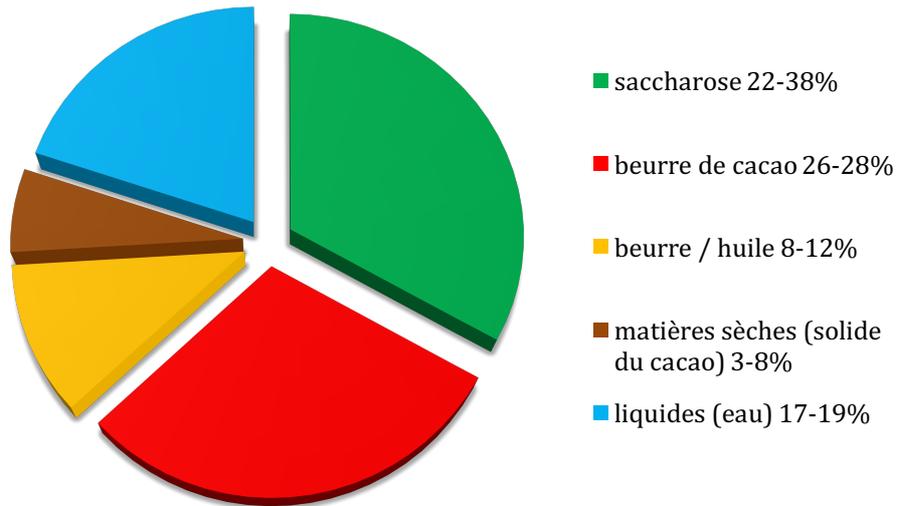
### ganache noire enrobée

	min	max
saccharose	22,00%	38,00%
beurre de cacao	19,00%	21,00%
beurre / huile	10,00%	17,00%
matières sèches (solide du cacao)	8,00%	14,00%
liquides (eau)	18,00%	22,00%



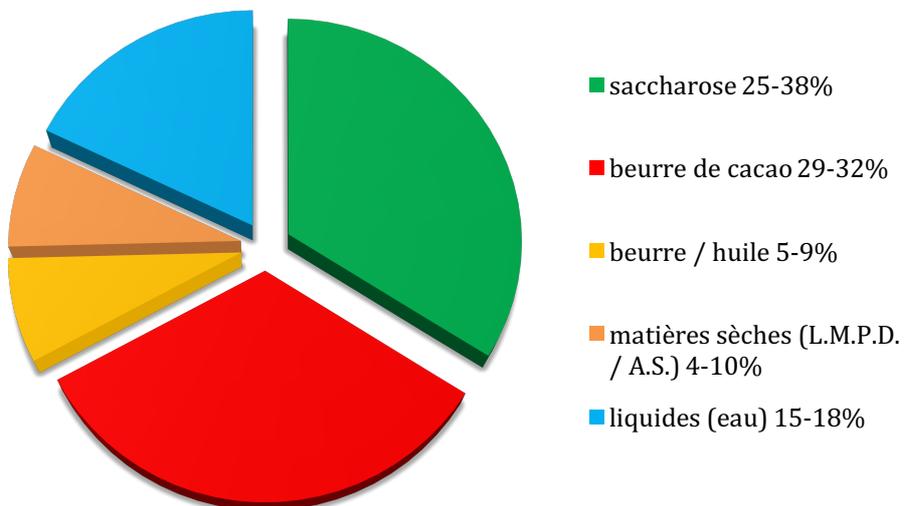
### ganache lait enrobée

	min	max
saccharose	22,00%	38,00%
beurre de cacao	26,00%	28,00%
beurre / huile	8,00%	12,00%
matières sèches (solide du cacao)	3,00%	8,00%
liquides (eau)	17,00%	19,00%



### ganache blanche enrobée

	min	max
saccharose	25,00%	38,00%
beurre de cacao	29,00%	32,00%
beurre / huile	5,00%	9,00%
matières sèches (L.M.P.D. / A.S.)	4,00%	10,00%
liquides (eau)	15,00%	18,00%



### Comparer les recettes:

La chose la plus difficile en écrivant une recette ex-novo est de vérifier si les paramètres de travail auxquels vous vous basés sont corrects. Pour obtenir cette information sans consulter sur le manuel ci-dessus, vous pouvez à tout moment appuyer sur la commande "ouvrir pour comparer". Lorsque cette fenêtre est ouverte, l'écran va se lever en rassemblant verticalement toutes les valeurs de votre recette, dans la deuxième et la troisième colonne,

vous aurez la possibilité de rechercher des recettes de votre base de données et de les comparer avec vos recettes actuelles.

Dans la phase de comparaison, vous pouvez essayer d'atteindre les paramètres de la recette mise en comparaison et approuvée dans le passé. Prenons un exemple pratique:

Dans le cas où nous écrivons une recette de ganache à enrober, nous pouvons ouvrir latéralement la recette d'une ganache avec les mêmes caractéristiques afin d'afficher les valeurs en pourcentage de la recette approuvée directement sur le côté de la recette que nous écrivons. Cela nous permettra d'avoir des valeurs de pourcentage que nous pouvons suivre et respecter en sachant que nous serons dans la bonne direction.

### **Ingrédients d'action:**

A l'intérieur de la page éditoriale de la recette, une fonction a été insérée vous qui permet d'activer les fonctions "extra" dans la phase de rédaction; Il suffira d'appuyer sur l'icône  Sur le côté de l'inscription "ingrédients action" pour ouvrir un contrôle slide qui permettra:

- Réorganiser les ingrédients: en appuyant sur l'icône apparaîtront des flèches sur le côté de chaque ingrédient qui vous permettra de déplacer les ingrédients afin de les afficher dans la séquence préférée (cette fonction sera répétée sur la page d'impression)
- Ingrédients de cuisson ("*Régler la température*"): avec cette commande, le logiciel reconnaît qu'une partie d'eau s'évapore durant la cuisson et donc une perte de liquide (par exemple: caramels). En activant cette commande, le logiciel vous demandera de sélectionner les ingrédients qui prévoient une cuisson et d'insérer la température à laquelle les ingrédients sont cuits. Une fois les ingrédients et la température sélectionnés, ganache solution calcule la réduction des liquides qui restaurent automatiquement la valeur des sucres, graisses et autres solides. Cette valeur est le résultat de tests pratiques réalisés en effectuant différents types de cuisson avec le même support. Nous sommes parfaitement conscients qu'en variant le type de support (taille et type de pot), la source de la production de chaleur (système d'induction, tir direct) et le type de recette (sirops de sucre, gelées, caramels etc...) il y aura des variations comme la perte de poids donc, cette fonction veut être une ligne directrice pour toutes les fois où vous aurez besoin de savoir la quantité de liquide restante dans votre recette après une cuisson au-dessus de 100 °.

### **Exclusion des ingrédients:**

dans la phase de préparation de la recette grâce à l'icône carrée à côté des ingrédients, il sera possible de marquer l'icône pour exclure l'ingrédient des calculs de sucre, graisse, substance sèche, liquides.

Grâce à cette fonction, nous pouvons considérer dans nos recettes tous les éléments en suspension sans tenir compte de leur valeur de sucres, de graisses et de solides mais en les considérant comme quantité et présence en termes de calories et de coûts. Exemple: dans la création d'un praliné avec ajout de noisettes pralinées, nous pouvons insérer le poids du grain, en marquant la commande latérale nous excluons dans leurs calculs leur teneur en graisse et en fibres, mais nous le comptons comme calorie et prix dans la recette.

### **Sauvegarder la recette:**

nous sommes presque à la fin! Il ne reste que très peu pour finaliser votre travail.

Une fois que vous avez rédigé votre recette, vous êtes prêt à enregistrer votre travail, dans la partie supérieure droite de l'écran, vous trouverez les commandes dédiées à la sauvegarde et à l'impression. En ce qui concerne le sauvetage, vous avez 2 choix:

- enregistrer la recette: la recette sera sauvegardée dans votre base de données de recettes et vous pouvez la consulter, la copier et l'éditer ou l'imprimer directement.
- Enregistrer comme ingrédient: la recette sera enregistrée en tant que recette dans la base de données de recettes, mais aussi comme ingrédient dans la base de données des ingrédients (source « recette » catégorie « recette ») et vous pouvez puiser dans au moment de la rédaction de tout nouveau traité directement à partir du "ajouter un ingrédient" (attention: la recette enregistrée en tant qu'ingrédient ne sera pas modifiable en termes de valeurs de composition de la section ingrédients mais pour la modifier, vous devrez ouvrir la recette, la modifier et la sauver à nouveau comme ingrédient).
- 

### **Page d'impression:**

Avant de pouvoir procéder au téléchargement de votre PDF prêt à imprimer, il vous manque une seule étape, ganache solution vous donne la possibilité de choisir ce que vous voulez voir dans votre recette et la quantité de produit que vous voulez produire.

En appuyant sur l'icône "définir l'impression page", vous ouvrez une nouvelle interface où vous pouvez régler les paramètres d'impression.

Sur le côté gauche de l'écran, il y aura une série de boutons d'activation et désactivation des icônes afin de choisir l'affichage oui ou non des informations sur la page d'impression. Par exemple, en sélectionnant le bouton «nom de l'ingrédient commercial», vous afficherez les ingrédients de la recette avec le nom générique (celui qui figure dans la base de données des ingrédients) au lieu du nom commercial et de la marque du produit).

Grâce aux commandes en forme de flèche   Vous pouvez déplacer les ingrédients pour les voir dans l'ordre qui répond le plus aux besoins de l'opérateur ou de la production. Par exemple, en fonction de la production, nous pourrions réorganiser les ingrédients de cette manière: liquides suivis de sucres et de polyalcools, suivis de chocolats, suivis de graisses.

Sur le côté de la colonne "Q. Ty%" en appuyant sur la petite boîte à côté de "peser" commande va ouvrir une série de boîtes blanches. Grâce à cette fonction, il sera possible de remplir la quantité de produit à utiliser comme base, de peser la recette en fonction d'une quantité totale ou en fonction de la quantité d'un seul ingrédient. Par exemple, nous pouvons faire évoluer notre ganache à 1000 g. de produit fini ou pour 100 g. d'un seul ingrédient tel que la crème.

Une fois que vous choisissez ce que vous désirez visualiser et quelle quantité de produit vous pouvez procéder en cliquant la commande "aperçu" qui vous fournira le PDF en ligne prêt pour le téléchargement.

### **Imprimer à partir de recette:**

Pour imprimer les recettes vous n'êtes pas obligés de les ouvrir, mais vous pouvez définir l'impression directement à partir de la page de votre base de données recettes.

En sélectionnant la commande "imprimer", le logiciel ouvre une fenêtre avec des filtres qui vous permettent de sélectionner les recettes que vous souhaitez imprimer. Chaque recette est affichée avec la catégorie dont il appartient et une étiquette correspondant à la couleur de l'état de la recette (vert = validée, rouge = pour à améliorer, jaune = test) aussi grâce à l'icône vue oeil  présent sur le côté, vous pouvez prévisualiser les détails des ingrédients, la quantité de la recette avant de l'imprimer.

Sélectionnez les différentes recettes que vous voulez imprimer ganache solution ouvrira le réglage de page de la page d'impression qui vous permettra de choisir ce qu'il faut afficher dans les différentes recettes (sélectionné les premières commandes sont nécessaires pour toutes les recettes à imprimer) et pour l'échelle de chaque recette unique pour la quantité que vous désirez.

Une fois que vous choisissez ce qu'il faut visualiser et quelle quantité de produit vous pouvez procéder à la commande "aperçu" commande qui vous fournira le PDF en ligne prêt pour le téléchargement.

Avec ce dernier chapitre, nous pouvons dire que nous vous avons dit ce que vous devez savoir sur ganache solution, maintenant c'est à vous d'expérimenter, de jouer et de créer vos propres recettes.

Vous trouverez les mises à jour et les mises à niveau de la plate-forme directement dans votre compte.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que vous serez en mesure, comme nous, de trouver dans ce logiciel un outil fondamental pour gérer et mettre en œuvre votre production.

Nous vous souhaitons une bonne continuation avec ganache solution.



*Alexandre Bourdeaux & Yuri Cestari*