



# GANACHE AL CIOCCOLATO

[www.engycakedesigner.it](http://www.engycakedesigner.it)

La ganache al cioccolato è una delle preparazioni più versatili e deliziose nel mondo della pasticceria.

Questa crema liscia e vellutata nasce dall'incontro perfetto tra cioccolato e panna, e può essere utilizzata in una vasta gamma di dolci, dalle torte ai pasticcini, fino ai macarons.

La sua texture irresistibile e il sapore intenso la rendono amata da chiunque ami il cioccolato.

Ma la ganache non è una preparazione unica: può variare notevolmente a seconda del tipo di cioccolato utilizzato. In questo ebook, esploreremo le differenze tra ganache al cioccolato fondente, bianco e al latte, analizzando le loro peculiarità e come sfruttarle al meglio in cucina.

## Il Cioccolato: Composizione e Varietà

Prima di entrare nel dettaglio delle diverse ganache, è utile capire cosa rende unico ciascun tipo di cioccolato. Il cioccolato è composto principalmente da cacao, burro di cacao e zucchero, con l'aggiunta di latte in alcuni tipi. La percentuale di cacao e burro di cacao determina le caratteristiche del cioccolato:

- **Cioccolato Fondente:** Ricco di cacao (dal 50% al 99%), ha un sapore intenso e leggermente amaro. Contiene poco o nessun zucchero aggiunto e nessun latte.

- **Cioccolato al Latte:** Contiene una percentuale minore di cacao (generalmente tra il 25% e il 40%), zucchero e latte in polvere, che gli conferiscono una dolcezza più marcata e una consistenza più cremosa.
- **Cioccolato Bianco:** Pur non contenendo cacao solido, è fatto di burro di cacao, zucchero e latte, risultando molto dolce e con una texture burrosa.

## Realizzazione della Ganache

Preparare una ganache al cioccolato è davvero molto semplice. Per realizzarla si scalda la panna sul fornello o al microonde e una volta calda si inserisce al suo interno il cioccolato. La panna calda scioglierà il cioccolato e, dopo aver emulsionato i due ingredienti, il risultato sarà una crema liscia e lucida, davvero deliziosa.

Puoi emulsionare con una spatola (facendo attenzione a sciogliere completamente il cioccolato) o aiutarti con un minipimer.

La proporzione di panna e cioccolato varia in base al tipo di cioccolato utilizzato e in base al tipo di utilizzo che dobbiamo farne.

Trovi di seguito una guida:

CIOCCOLATO	PROPORZIONE PANNA:CIOCCOLATO*	UTILIZZO	TENUTA
FONDENTE	1:1	STUCCATURA, GUARNIRE CUPCAKES E TORTE	STABILE E INDURISCE IN FRIGO. DA USARE COSÌ COM'E' O MONTATA
LATTE	1:1,5	STUCCATURA, GUARNIRE CUPCAKES E TORTE	STABILE E INDURISCE IN FRIGO. DA USARE COSÌ COM'E' O MONTATA
FONDENTE - LATTE	2,5:1,5	FARCITURA, GUARNIRE CUPCAKES E TORTE	DALLA CONSISTENZA PIU' MORBIDA, ADATTA A ESSERE MONTATA
FONDENTE	2:1	FARCITURA	MORBIDA E CREMOSA, MONTARE PRIMA DI UTILIZZARE
BIANCO	1:2	FARCITURA, GUARNIRE CUPCAKES E TORTE	MORBIDA E CREMOSA, MONTARE PRIMA DI UTILIZZARE
BIANCO	1:3	STUCCATURA	STABILE E INDURISCE IN FRIGO. DA USARE COSÌ COM'E' O MONTATA

\*proporzione 1:1 è uguale a 100 ml di panna e 100 gr di cioccolato, 200 ml di panna e 200 gr di cioccolato, e così via.

# Conservazione della Ganache

La ganache, una volta preparata, può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni. È importante coprirla con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione di una pellicina in superficie. Prima di utilizzarla, è consigliabile riportarla a temperatura ambiente o riscaldarla leggermente per ripristinare la consistenza cremosa.

## Errori Comuni e Soluzioni nella preparazione della Ganache al Cioccolato

La preparazione della ganache al cioccolato può sembrare semplice, ma ci sono diversi errori comuni che possono compromettere la riuscita del risultato finale. Ecco una guida per identificarli e le soluzioni per risolverli:

- Granulosità della Ganache:** Se la ganache risulta granulosa, è possibile che il cioccolato non si sia sciolto correttamente. Questo può accadere se il cioccolato viene riscaldato eccessivamente o se la panna non è abbastanza calda. La soluzione è far sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde a intervalli brevi, mescolando di frequente, e assicurarsi che la panna sia portata a temperatura prima di essere versata sul cioccolato.
- Separazione dei Componenti:** A volte la ganache può separarsi, con una parte di grasso che si separa dal resto della miscela. Questo può succedere se si utilizza un cioccolato con una percentuale di cacao molto alta o se la miscela viene agitata troppo vigorosamente. Per risolvere questo problema, si può aggiungere una piccola quantità di panna calda e mescolare delicatamente fino a riottenere una consistenza omogenea.
- Ganache Troppo Liquida:** Una ganache che risulta troppo liquida può essere il risultato di un rapporto sbilanciato tra cioccolato e panna. Per una consistenza più densa, specialmente se si desidera utilizzare la ganache come ripieno, si può aumentare la quantità di cioccolato. In caso di errore, si può aggiungere altro cioccolato fuso alla miscela e mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Ganache Troppo Densa:** Se la ganache è troppo densa, può essere difficile da spalmare o utilizzare per glassare. In questo caso, è possibile scaldarla leggermente a bagnomaria o aggiungere piccole quantità di panna calda, mescolando fino a ottenere la consistenza desiderata.
- Ganache Opaca o con Striature:** Un errore frequente è ottenere una ganache che non risulti lucida, ma opaca o con striature. Questo può essere causato dal mescolare troppo vigorosamente o da un raffreddamento troppo rapido. Per evitare questo, mescolare delicatamente con movimenti lenti e uniformi e lasciare raffreddare la ganache gradualmente a temperatura ambiente.

Conoscere questi errori e le relative soluzioni ti permetterà di creare una ganache perfetta ogni volta, garantendo una consistenza liscia e un sapore delizioso che migliorerà qualsiasi dolce.

# Utilizzi della Ganache

La ganache è incredibilmente versatile:

- **Farcia per Torte:** Può essere utilizzata per farcire torte a strati è perfetta per il cake design in quanto contribuisce a rendere le torte stabili ma golosissime!
- **Copertura per Torte e Dolci:** Una ganache lucida e fluida è perfetta per glassare torte, dando un effetto liscio e brillante.
- **Ripieno per Cioccolatini:** Raffreddata e indurita, la ganache può essere utilizzata per riempire cioccolatini o tartufi.
- **Decorazioni:** Con una sac à poche, la ganache può essere utilizzata per decorare cupcake, crostate e altri dolci.

## Conclusione

La ganache al cioccolato è un ingrediente essenziale per ogni amante del cioccolato e pasticciere amatoriale. Le sue varianti, dal fondente al bianco, offrono infinite possibilità creative in cucina.

Se desideri approfondire le tecniche di preparazione della ganache e scoprire nuove ricette innovative, non perdere l'opportunità di partecipare al mio corso online Torte WOW, partiamo dalle BASI!

Per te che hai scaricato questo ebook, offro un esclusivo sconto del 35%! Usa il codice ***GANACHE35*** al momento dell'iscrizione e immergiti nel meraviglioso mondo della pasticceria!

Non lasciarti sfuggire questa dolce occasione!

Spero che questa guida ti sia stata utile.

A presto!

Engy ❤️