

CHE COS'E' UNA GANACHE?

La ganache è un ripieno composto da panna e coperture. E' una miscela delicata di materie grasse (apportate dal cioccolato) e di liquidi (derivanti dall'aggiunta di panna, latte o eventuale polpa di frutta).

È un'emulsione stabile, omogenea, brillante che conserva a lungo la sua consistenza.

La struttura di una ganache si può migliorare con l'aggiunta di vari ingredienti quali:

Burro fresco

Circa 10% per ogni chilo di ganache. Ne affina il gusto e dà maggior cremosità. Da incorporare alla ganache quando è scesa sui 33°C.

Burro di cacao

Utilizzabile per le ganache al latte o quelle bianche al fine di ottenere una maggior consistenza/struttura.

Alcolici

Per ogni 100gr. di alcolici aggiungere da 150 a 300gr. di copertura in più (per le sfere cave da 100 a 175gr.) oppure ridurre di conseguenza la dose di panna (promuove una migliore miscela).

Miele

Per 100gr. di miele occorre aggiungere 40gr. di copertura in più (30gr. per le sfere cave). Di regola, la quantità massima di miele è pari alla metà del peso della panna. Aggiunte importanti richiedono incrementi supplementari di grasso per riequilibrare le proporzioni.

Tè

Sostituire metà della panna con latte. Fare un infuso di tè nel latte bollito e filtrare. Il grasso mancante andrà riequilibrato con il burro.

Caffè

Per 100gr. di panna si utilizzano dai 2 ai 5gr. di caffè istantaneo. È possibile utilizzare estratti e paste al caffè.

Stecca di vaniglia

Aprirla prima di metterla nel liquido da bollire.