

GANACHE DE CHOCOLATE

El chocolate es uno de los productos más agradecidos en la pastelería, sirve para un montón de elaboraciones, y a quién no le gusta el chocolate?

Este fin de semana he preparado un simple bizcocho y lo he transformado en una tarta super especial para la noche de Halloween, simplemente lo he rellenado de mermelada de fresa y lo he cubierto con una ganache de chocolate negro y aplicado una decoración especial.



Os enseño como elaborar una ganache muy fácil de preparar y con un resultado espectacular.

Ingredientes:

200 gr. de chocolate negro 70%
200 gr. de nata para montar 35% grasa
60 gr. de mantequilla

Preparación:

Picar en trozos pequeños el chocolate y colocar en un bol.

Calentar la nata y antes que empiece a hervir retirar del fuego, e incorporar al bol donde habíamos reservado el chocolate troceado. Con unas varillas remover enérgicamente, hasta integrar perfectamente el chocolate y la nata.

Cuando esté todo bien mezclado, añadir la mantequilla a temperatura ambiente, a trocitos pequeños, e ir incorporando poco a poco, lo que dará un brillo a nuestra ganache.

Y ya está lista para utilizar, si la vamos a utilizar para cubrir un bizcocho lo haremos con la ganache tibia, en cambio si la queremos utilizar como relleno (tipo nutella), esperaremos a que se enfríe.

Consejos:

Tened en cuenta que si os sobra, lo podéis guardar en la nevera perfectamente durante 2 semanas.

La nata que utilicéis mejor que sea al 35% de grasa para que os quede mejor.

Utilizad siempre chocolate de calidad.

Y aquí tenéis el resultado:



No tengáis miedo a utilizar el chocolate, los resultados serán fantásticos.