



DECORACION CON GANACHE DE CHOCOLATE

Receta Decoración Ganache de Chocolate

Ganache de chocolate

Ingredientes

(cantidad para decorar una torta de 15cm de diámetro y 15-20cm de alto):

- 500 grs de chocolate semi amargo, picado (o en monedas)
- 200 ml de crema doble/ crema de leche

Procedimiento

1. Colocar el chocolate picado en un bowl apto para microondas junto con la crema.
2. Llevar al microondas a potencia 50%, en intervalos de 20 segundos, revolviendo cada vez hasta que noten que el chocolate está completamente derretido y tienen una crema líquida, brillante y lisa.
3. Dejar enfriar a temperatura ambiente por 2-3 horas, revolviendo cada tanto, hasta que vaya tomando una consistencia cada vez más cremosa. Van a ver como se va apocando poco a poco, eso es normal.
4. Ahora ya está listo para usar!

Si se empieza a endurecer, colocar unos segundos en el microondas y revolver hasta lograr la consistencia deseada.

Pueden guardar en la heladera por hasta 2 semanas o 2-3 meses en el freezer.

SUSTITUCIONES:

Para hacer un ganache con **chocolate con leche**, las proporciones son:

- 600 grs de chocolate con leche, picado (o en monedas)
- 200 grs de crema doble/crema de leche

Para hacer un ganache con **chocolate blanco**, las proporciones son:

- 750-800 gs de chocolate blanco, picado (o en monedas)
- 200 ml de crema doble/ crema de leche)

CONSEJO:

*En verano se recomienda usar aún más cantidad de chocolate (tanto blanco como negro) en proporción a la crema, para que ese ganache resista temperaturas más altas.

* Pueden notar que el ganache a veces queda más o menos cremoso y suave, y eso va a depender de la cantidad de grasa que tenga la crema que usan! Pero no se preocupen, que es una preparación muy simple y siempre sale bien!

* Pueden también hacer al ganache calentando la crema hasta que apenas empieza a hervir y volcando sobre el chocolate picado. Dejar reposar unos minutos, y revolver suavemente hasta que el chocolate esté totalmente derretido.