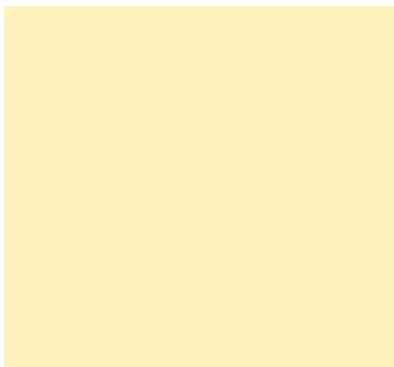
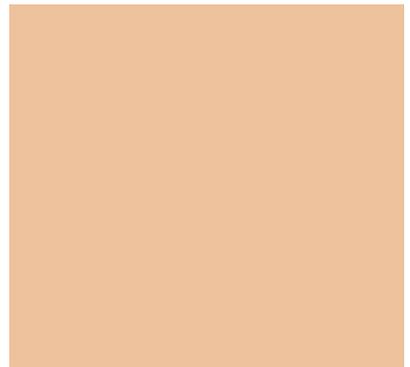
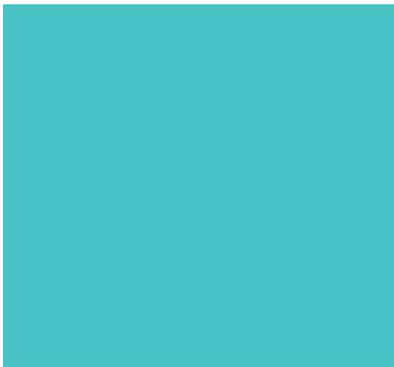
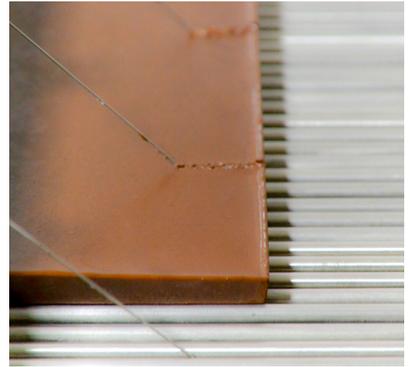


Que es el ganache?



Ganache



La trufa de chocolate es probablemente una de las confecciones más populares y clásicas y sus orígenes están inmersos en una historia rica y fascinante.

La palabra trufa tiene varios significados en el mundo del chocolate debido a sus diferentes países de origen.

El origen de la palabra trufa proviene del término latino tubérculo, que significa "bulto", que se convirtió en tufery, finalmente, el término trufa. Originalmente asociado con el hongo comestible que crece en el sur de Europa. Trufas Negras (Tubérculo Melanosporum)

Ganache es un término francés que se refiere a una mezcla suave y aterciopelada de chocolate y crema.

Sus orígenes no están claros; algunos dicen que fue inventado en París en la pastelería Siravdin, pero se cree que fue inventado alrededor de 1850. Algunos dicen que se originó en Suiza, pero esta es mi historia favorita.

La trufa de chocolate fue creada en la cocina del chef francés Georges Auguste Escoffier durante la década de 1920.

El ganache

Mientras uno de sus aprendices intentaba hacer una crema pastelera, derramó accidentalmente crema caliente en un tazón de costoso chocolate picado.

Escoffier rugió "ganache" (un término despectivo que significa tonto) al aprendiz. Tomó el tazón y cuando revolvió la mezcla de chocolate y crema notó que comenzó a formar una emulsión que resultó en una salsa en la que podía cubrir cosas y crear platos como *perle helene* o verter en un estuche horneado para tarta de chocolate o Utilizándolo como salsa o glaseado, cuando se enfría y se endurece, descubrió que podía trabajar la pasta de chocolate con las manos para formar una bola del tamaño de una nuez.

Después de enrollar su creación en cacao en polvo, notó su parecido con las lujosas trufas de hongos de la región francesa del Périgord y el área del Piamonte de Italia que buscarían con cerdos. A medida que se desarrolló el concepto, se crearon diferentes texturas de trufa al enrollar el centro lleno de ganache en diferentes acabados. El azúcar en polvo se hizo popular al igual que las nueces finamente picadas, los ingredientes más modernos pueden incluir chile, dulces y diferentes especias.

Bombones

En 1912, el chocolatero belga Jean Neuhaus inventó la primera cáscara de chocolate duro, permitiendo que el chocolate se rellene con rellenos suaves.

Si bien los llamó bombones, otros chocolateros se refirieron a ellos como trufas porque los chocolates rellenos tempranos estaban llenos de ganache.

Desde entonces, el término trufa se ha adoptado para una amplia gama de productos de chocolate, incluidos los chocolates que tienen una cubierta externa de chocolate duro rellena con ganache, cremas de frutas, otras cremas con sabor o centros rellenos de crema batida.

Aunque a menudo son deliciosas, estas no son estrictamente trufas de chocolate en el sentido tradicional del significado.

Como se realiza un ganache?

Ganache:

- Ganache Francés Para realizar este ganache verteremos la crema hervida sobre el chocolate picado en pequeños trozos. Ideal para productos que no se realizarán en el momento

- Ganache Belga Se realiza desde un chocolate templado, donde se agrega la crema fría entre 15 y 20 grados para que tome la estructura de la manteca rápidamente. Se pueden moldear en el momento.

Proporciones de una ganache para una vida útil controlada.

Agua: máximo 20%-

Azúcares: 30% Mínimo-

Manteca de cacao 21 % mínimo-

Grasa láctea: 15% máximo.-

Actividad de Agua: 0.80 Máximo.

Trufas amargas

INGREDIENTES

Crema 80 gramos

Glucosa 30 gramos

Chocolate amargo 70% 160 gramos

Mantequilla 30 gramos (pomada)

Esencia a elección 4/8 gramos

Cacao en polvo puro

Chocolate templado para el baño

Aquí tenemos
3 texturas.
Solo la primera da
cuenta de una
emulsión correcta
Se ve una textura
suave, homogénea
y brillante.

Importante!



PROCEDIMIENTO



Hervir la crema junto con la glucosa y enfriar a 17 grados

Añadir la esencia a la crema una vez fría

Templar el chocolate

Mezclar la crema con el chocolate de forma suave y sin agitar, luego la mantequilla.

Realizar la dosificación, con manga, en forma de conitos y dar unos minutos de frío

Moldear con las manos, cuando ya no se peguen, realizando bolitas.

Bañar y pasar sobre cacao

No mover sobre el cacao hasta que comience la cristalización.

Servir.



Teoría del ganache

Una buena mezcla

Ganache es una emulsión de grasa en agua. Técnicamente, la grasa y el agua no se mezclan, pero cuando se emulsionan, pequeñas gotas de manteca de cacao del chocolate y gotas de grasa de mantequilla de la crema se dispersan y suspenden en un jarabe que consiste principalmente en agua de la crema y azúcar derretida del chocolate. El chocolate y la crema emulsionados permanecen mezclados, cremosos y suaves. La crema en sí también es una emulsión de grasa en agua, que consiste en glóbulos de grasa de mantequilla suspendidos en agua. La caseína, un grupo de proteínas en la leche, actúa como un emulsionante en la crema, ayudando a evitar que la grasa y el agua se separen. En ganache, la caseína también ayuda a mantener la emulsión de chocolate y crema suave y cremosa.

Chocolate, conozca la crema

Para hacer un ganache uniformemente suave y cremoso, siempre agregue chocolate picado o derretido a la crema tibia, en lugar de al revés. Revuelva con una espátula de goma para obtener un resultado sin burbujas que es perfecto para trufas y glaseados para pasteles. O deje que se enfríe y se seque, luego use un batidor para batir el aire en el ganache y hacerlo más esponjoso y espeso para rellenar pasteles y glaseados.

Muchas recetas clásicas de ganache requieren agregar crema caliente a un tazón de chocolate picado y revolver hasta que esté suave. Sin embargo, este método de mezcla puede hacer que el ganache se separe, dándole pequeñas motas de chocolate dentro del ganache. Si agrega crema caliente al chocolate picado, es esencial dejarlo reposar durante un minuto más o menos para que el chocolate se derrita antes de revolverlo suavemente. Esto ayudará a evitar que aparezcan pequeñas motas de chocolate en el ganache terminado.

Cuidado con la temperatura

El chocolate es sensible a los cambios de temperatura. La manteca de cacao en el chocolate se derrite en un rango de temperatura relativamente bajo de 87 ° F a 91 ° F, justo por debajo de la temperatura corporal. La manteca de cacao derretida se solidifica nuevamente alrededor de 68 ° F. Tenga en cuenta que la diferencia entre el chocolate sólido y el derretido puede ser tan pequeña como 20 ° F. Por esta razón, es mejor derretir el chocolate suave y gradualmente a fuego lento y bajo. Para derretirlo de manera uniforme y suave, corta el chocolate en trozos pequeños y uniformes de aproximadamente 1/2 pulgada cuadrada.

Teoría del ganache

El Ganache tiene la ventaja adicional de la crema líquida tibia para ayudar a envolver el chocolate en calor uniforme a medida que se derrite. Simplemente revuelva el chocolate finamente picado en la crema tibia hasta que se mezclen en una emulsión suave y cremosa. Después de mezclar el chocolate picado con la crema caliente y revolverlo hasta que esté suave, la mezcla líquida aún puede estar bastante caliente. Debido a la sensibilidad a la temperatura del chocolate, también es mejor permitir que el ganache fluido se establezca y se firme de forma suave y gradual (es decir, a temperatura ambiente, en lugar de en el refrigerador). A medida que se enfría, comienzan a formarse cristales de manteca de cacao y el ganache comienza a fraguar. Si enfría el ganache demasiado rápido, la manteca de cacao no forma tantos cristales; cuando vuelve a la temperatura ambiente rápidamente, el ganache enfriado puede desarrollar una apariencia grasosa. Para asegurar una ganache suave y cremosa, enfríe gradualmente.

Por qué es importante el porcentaje de cacao

El licor de chocolate, un componente clave en el chocolate, es una mezcla de sólidos de cacao y manteca de cacao. Cuando esté haciendo ganache, cuanto mayor sea el porcentaje de licor de chocolate en el chocolate, más rico y con más chocolate será el sabor final. El chocolate alrededor del 70 por ciento, generalmente llamado agridulce u oscuro, es ideal. Por encima del 75 por ciento, los sólidos de cacao pueden absorber tanto líquido de la crema que no queda suficiente para mantener todos los sólidos y la manteca de cacao suspendidos en emulsión, lo que hace que el ganache sea propenso a romperse y volverse grasiento.

En cuanto a la manteca de cacao, el chocolate negro y el chocolate blanco contienen aproximadamente el mismo porcentaje, alrededor del 20 por ciento. Pero el chocolate blanco no tiene sólidos de cacao (solo sólidos de leche), por lo que cuando el chocolate blanco se derrite, hay menos sólidos para absorber la manteca de cacao licuado, lo que puede hacer que el ganache de chocolate blanco sea especialmente propenso a la grasa si se sobrecalienta o se calienta demasiado rápido.

Como arreglar ganache roto

Si su ganache se ve granulada y cuajada, la emulsión se ha roto. La grasa se separa del líquido acuoso, generalmente porque no hay suficiente líquido para contener la cantidad de sólidos de chocolate suspendidos en la mezcla. Para arreglar el ganache roto, caliente la mezcla sobre un baño de agua caliente mientras bate vigorosamente. Si eso no funciona, mezcle vigorosamente una pequeña cantidad de leche a temperatura ambiente o incluso un licor. No uses crema para restaurar tu ganache, porque la mezcla ya contiene demasiada grasa para unir.

Ganache de dulce de leche



INGREDIENTES

Ganache de dulce de leche o también llamada crema "bariloche"

100 g manteca/mantequilla tipo pomada
350 g dulce de leche tipo casero
250 g chocolate 60 %
20 gr Opcional Rhon, Licor de chocolate, vodka o coñac

Elementos

Cintura o molde desmoldable de 25 x 25 o 20 x 30 cm.
Silpat del tamaño del molde o papel mantequilla.
Espátula de pastelero
Bowls
termómetro.

Ganache de dulce de leche

Procedimiento

Mantener la manteca/mantequilla fuera del refrigerador

Llevar el dulce de leche al microondas en caso de que este frío, por 10 segundos para ablandar la consistencia.

Si se desea incorporar algún licor, este es el momento.

Templar el chocolate y mantenerlo en temperatura de uso.

Integrar el dulce de leche, al chocolate con mezquino, y luego la mantequilla pomada al final.

Esparcir sobre silpat o dentro de molde cintura o cuadrante desmontable.

La altura sugerida es de no más de 8 a 10 milímetros.

Llevar al frío, o en caso de que su cocina sea climatizada en 10 a 22 grados. o bien viva en un clima frío, mantener a temperatura ambiente, por unos 15 a 20 minutos.

Cubrir con chocolate por ambos lados.

Primero por un lado, con una capa de 2 milímetros, dejar cristalizar y dar vuelta.

Realizar la capa por el otro lado.

Cortar en barritas o cubitos de 2 x 2 cm o 3 x 3 cm.



Ganache de pulpa de frutas



Ingredientes:

Pulpas de fruta congelada o frutas frescas
(si la fruta es fresca, procesar antes de hervir y retirar indeseados como
semillas y piel)

Fruta elegida: 300 gr (idealmente frutas ácidas).
Glucosa o azúcar invertido: 45 gr

Procedimiento:

Llevar a hervor la pulpa y la glucosa.
Desde que rompe hervor, dejar 3 minutos en el fuego, siempre moviendo.
Retirar del fuego y dejar enfriar.
Utilizar dentro del ganache.

Trufas de maracuyá



Ingredientes:

Para el ganache

Pulpa de maracuyá 150
Jugo de limón 10 gr
Glucosa 25 gr
Chocolate blanco: 270 gr
Manteca de cacao a 30 grados: 30 gr

Chocolate amargo 70%

Procedimiento:

Hervir la pulpa junto a la glucosa y retirar del fuego.

En este momento añadir el jugo de limón.

Dejar enfriar

Añadir el chocolate blanco templado, previamente integrado con la manteca de cacao.

Incorporar la ganache en un manga y dosificar pequeños conitos de 8 a 10 gr.

Llevar al frío 10 minutos y retirar.

Modelar formando bolitas y dejar reposar.

Bañar en chocolate 70% templado y depositar sobre silpat o papel mantequilla

Ganache de Agua

RECETA BÁSICA

500 g de chocolate, 70% derretido a 30 grados
200-300 g de agua mineral, temperatura ambiente

Agregue agua al chocolate poco a poco. El ganache inicialmente se espesará, separará y volverá a emulsionar con la última adición de agua. La menor cantidad de agua producirá un ganache que sea lo suficientemente firme como para canalizar en los centros de trufas.

La mayor cantidad de agua producirá una ganache de textura suave para rellenos de bombones.

El chocolate no solo determina el sabor del ganache sino la rigidez de su textura final. Cambiar la proporción de agua a chocolate o usar chocolates de cobertura con bajo contenido de manteca de cacao y alto contenido de azúcar produce ganache de diferentes texturas. 500 g de agua y 750 g de chocolate producen una ganache como mantequilla ablandada, mientras que 500 g de agua y 1500 g de chocolate producen una ganache firme que se puede moldear y cortar en trozos.

Variaciones

Chocolate negro (no vegano):

Chocolate amargo 250 g 72%

210 g de agua

50 g de mantequilla seca

30 g de azúcar invertido

2 g de sal.

Chocolate negro y coco

450 g de chocolate negro al 64%

525 g de leche de coco

25 g de aceite de coco

Manzana

350 g de chocolate blanco

200 g de puré de manzana

55 g de azúcar invertido o glucosa

Vino:

800 g de chocolate negro al 64%

300 g de puré de frutos rojos

50 g de oporto

80 g de azúcar invertido

5 g de sal

Ganache de agua

Cuando se omite la crema, el contenido de grasa de la fórmula de ganache debe equilibrarse con otra grasa para lograr el contenido óptimo de 40% de grasa. Las tres cuartas partes de la grasa en una receta de ganache de agua deben provenir de la manteca de cacao, ya que tiene el aroma, el sabor y el punto de fusión más agradables.

El cuarto restante puede provenir de una grasa suave como el coco. La grasa de mantequilla en la crema espesa también se puede reemplazar con una proporción de 50-50 de manteca de cacao y aceite, ya sea aceite de oliva, aceites infundidos o aceites de nueces.

Poniendo estas pautas en términos prácticos, uno puede sustituir 1000 gramos de crema espesa al 37% para crear una trufa de coco chai vegana suave y cremosa agregando 370 g de grasa (185 g de manteca de cacao y 185 g de aceite de coco) y 630 g de líquido (té chai y coco Leche).

La receta de trufa terminada es:

1200g 64% chocolate negro

185 g de manteca de cacao

185 g de aceite de coco

420 g de té negro fuerte chai

210 g de leche de coco

80 g de glucosa

donde 185 g de manteca de cacao + 185 g de aceite de coco + 420 g de té chai + 210 g de leche de coco equivaldrían a 1000 gramos de crema espesa al 37% en la receta tradicional.

Como otros han observado correctamente, la vida útil del ganache de agua es lamentablemente corta ya que el mayor contenido de agua aumenta las probabilidades de deterioro.

Fuente: Erik Fooladi and Jean-Pierre Wybauw .