



GANACHE



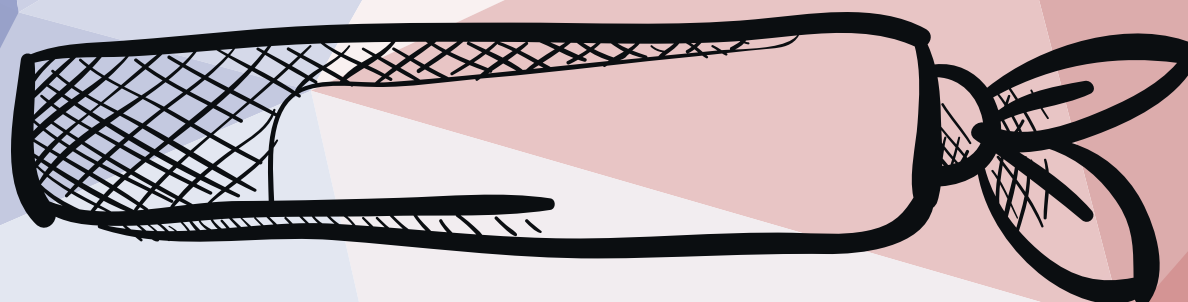
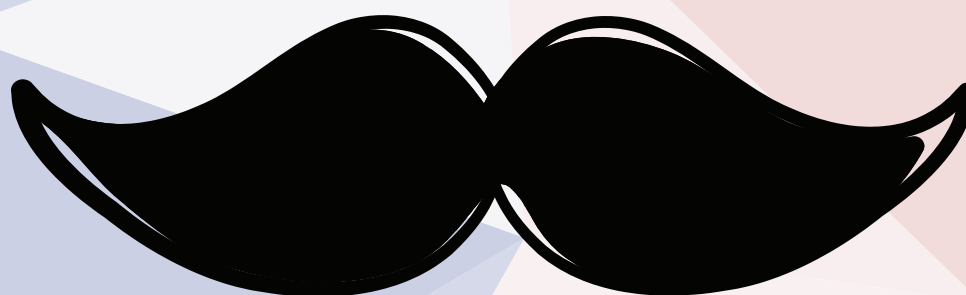
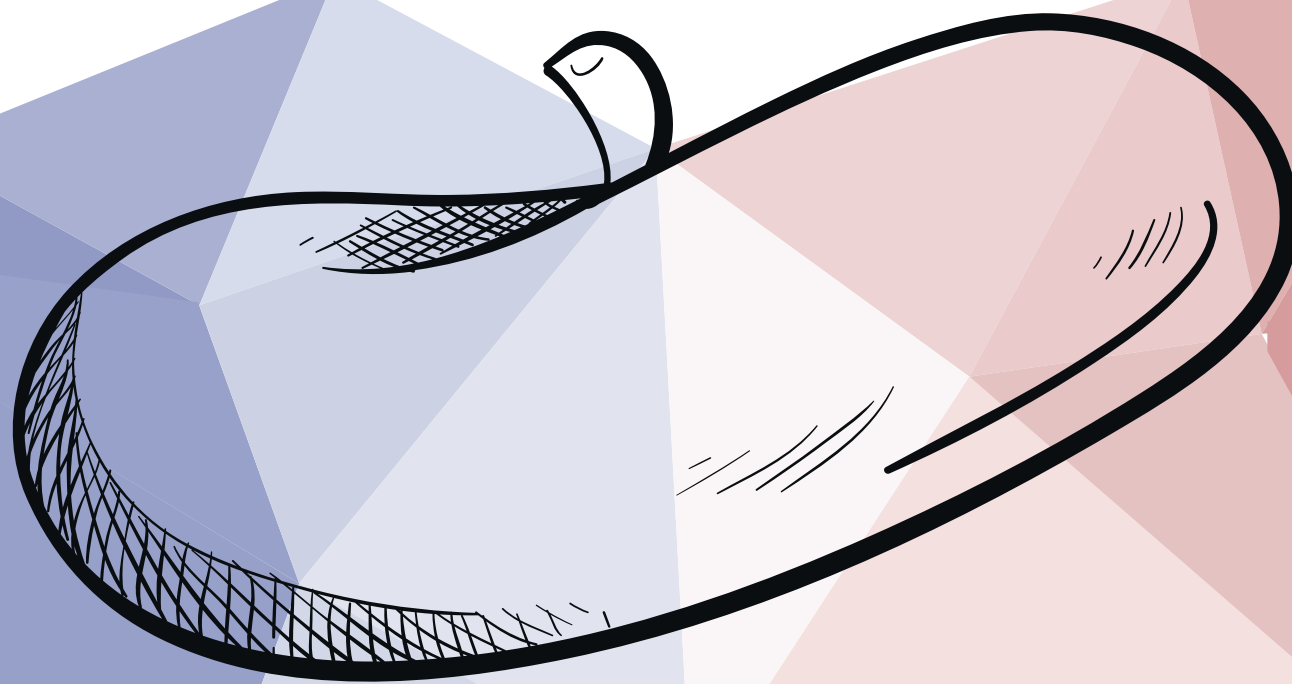
GANACHE

La ganache también conocida como canache; técnicamente es una emulsión de chocolate con un líquido, generalmente crema de leche. La textura depende de la cantidad de líquido y cobertura que se agregue, principalmente el líquido (crema de leche, zumo de fruta, etc) debe estar a una temperatura de 80-85°C para que luego de agregar el chocolate se funda y al mezclar genere la emulsión. Se puede aromatizar con especias, esencias o licores.

Origen del nombre

“El nombre provendría de una equivocación cometida por un aprendiz pastelero. Éste habría echado por error nata caliente en un chocolate, por lo que su maestro le habría tratado de ganache, que significa tonto, incompetente, en francés (palabra en desuso). Lejos de quedar inutilizable, la crema se aprovechó con éxito y conservó el nombre del insulto.” (Dulcinenca, 2012)

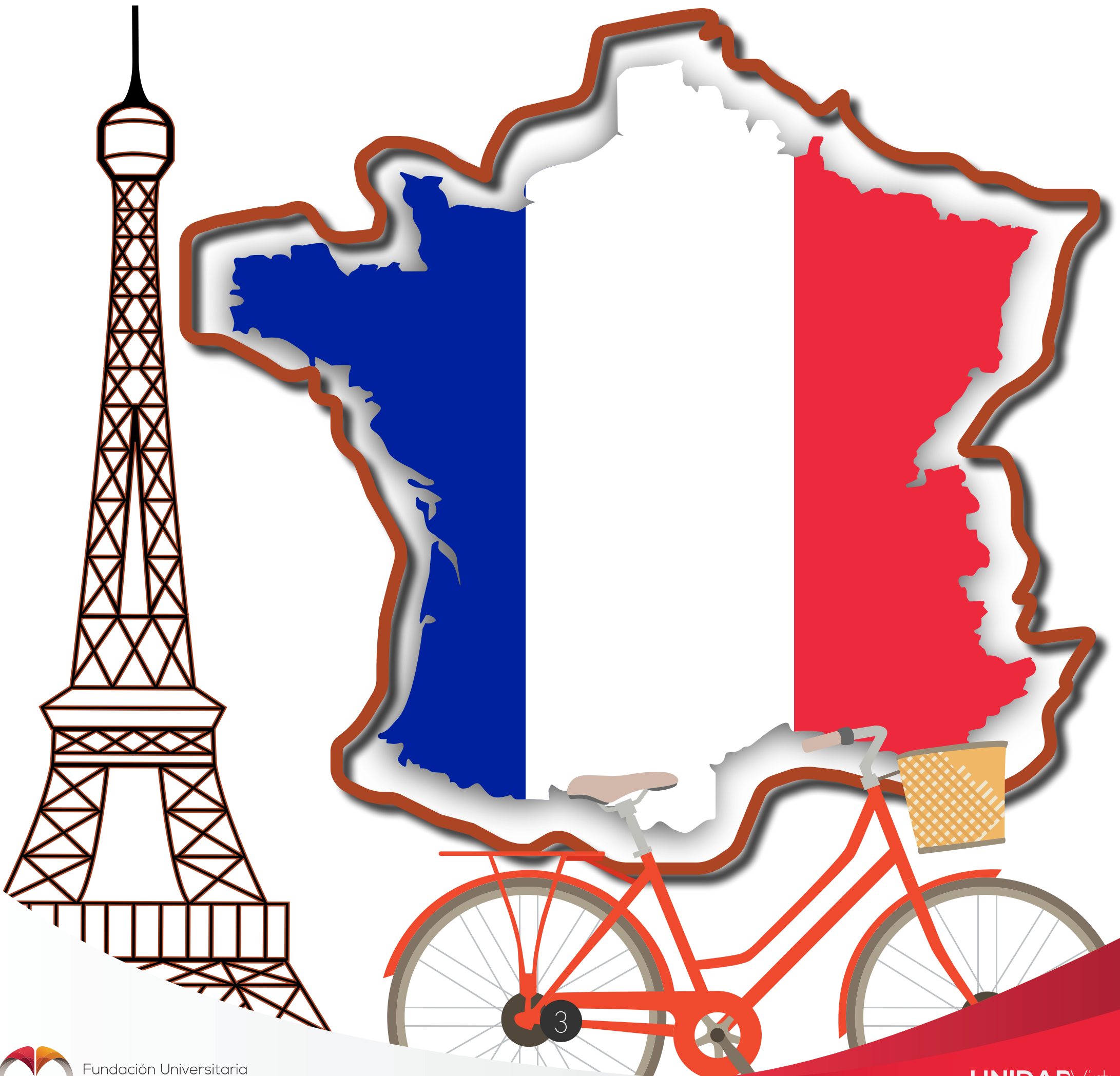
- Ganache es una emulsión de materia grasa en agua.
- Compuesta por chocolate y liquido (mantequilla, crema de leche, pulpa de frutas, licores etc.)
- La sal resalta y potencializa el sabor de los ganache, la proporción es del 0.5%
- Los saborizantes como licores, hierbas aromáticas, van de 5% al 15%.



Origen del nombre

“El nombre provendría de una equivocación cometida por un aprendiz pastelero. Éste habría echado por error nata caliente en un chocolate, por lo que su maestro le habría tratado de ganache, que significa tonto, incompetente, en francés (palabra en desuso). Lejos de quedar inutilizable, la crema se aprovechó con éxito y conservó el nombre del insulto.” (Dulcinenca, 2012)

- Ganache es una emulsión de materia grasa en agua.
- Compuesta por chocolate y liquido (mantequilla, crema de leche, pulpa de frutas, licores etc.)
- La sal resalta y potencializa el sabor de los ganache, la proporción es del 0.5%
- Los saborizantes como licores, hierbas aromáticas, van de 5% al 15%.



PORCENTAJE PARA GANACHE BASE

Creado por: Idaly Farfán, Chef chocolatier

- **Ganache para encuadrar o trufas:** Es un dulce redondo elaborado a partir de chocolate negro y están rellenas de suaves cremas. Su nombre proviene de su similitud con el hongo (trufa) y que tienen aspectos similares.
- **Ganache con pulpa de frutas:** Elaboradas con zumos de frutas confitados en su interior.
- **Ganache para bombones moldeados:** Son bombones de 8 a 12 gramos de peso rellenos en su interior (líquidos, ganaches, pralinés, gomas, mámelos, etc.) y aproximadamente se componen de un 70% de relleno y un 30% de cubierta.
- **Ganache clásica:** Son ganache a base de crema de leche o nata que se elaboran con la misma proporción de crema y cobertura de chocolate.

Tomado de: <https://www.marialunarillos.com/blog/2014/01/como-hacer-ganache-de-chocolate.html>

Tomado de: <https://www.marialunarillos.com/blog/2014/01/como-hacer-ganache-de-chocolate.html>



RECETAS DE GANACHE DE CHOCOLATE

GANACHE DE LULO Y MANGO

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Zumo de mango	50	gr
Zumo de lulo	100	gr
Glucosa	50	gr
Zumo de naranja	20	cc
Cobertura de chocolate blanco	180	gr
Ralladura de limón		

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Llevar a hervor el zumo de mango, lulo y glucosa.
3. Incorporar la cobertura de chocolate, el zumo de naranja y la ralladura de limón.
4. Emulsionar y dejar madurar por 6-8 horas.



GANACHE DE AREQUIPE CON JENGIBRE

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Arequipe	50	gr
Crema de leche	100	gr
Cobertura de chocolate blanco	150	gr
Jengibre	4	gr

**Procedimiento**

1. Mise en place
2. Llevar a hervor el arequipe con la crema de leche y el jengibre.
3. Incorporar la cobertura de chocolate
4. Emulsionar y dejar madurar por 6-8 horas.



GANACHES DE ALBAHACA Y SUAVE

GANACHE DE ALBAHACA Y NARANJA

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Albahaca	10	gr
Crema de leche	100	gr
Cobertura de chocolate blanco	50	gr
Cobertura de chocolate semiamargo	50	cc
Ralladura de naranja	5	gr
Ralladura de limón		

Procedimiento

1. Mise en place
2. Llevar a hervor crema de leche con la albahaca, y luego tamizar
3. Incorporar la cobertura de chocolate blanco, junto con la cobertura de chocolate semiamargo.
4. Emulsionar y dejar madurar por 6-8horas.



TRUFA SUAVE DE PANELA Y LIMÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Panela	200	gr
Agua	70	cc
Crema de leche	200	gr
Cobertura cho claro 37	550	gr
Zumo de limón	20	cc
Ralladura de limón	2	gr
Canela	1	gr

Procedimiento

1. Mise en place
2. Rallar la panela, incorporar el agua y cocinar a 100°C
3. Calentar a 60°C la crema de leche, canela y agregar a la panela para realizar una salsa de panela
4. Agregar cobertura de chocolate y dejar reposar por 1min, y emulsionar.
5. Agregar zumo y ralladura de limón. Mezclar en forma envolvente.
6. Dejar enfriar y dejar madurar de 6-8horas.



GANACHES DE ALBAHACA Y SUAVE

PRALINÉ DE MARACUYÁ

Zumo de maracuyá	140	cc
Azúcar corriente	70	gr
Almendra en polvo	100	gr
Alemandra fileteada	100	gr

Procedimiento

1. Mise en place
2. Preparar un coulis con el zumo de maracuyá y el azúcar corriente a 103°C.
3. Saltear por 2 min la almendra molida con la almendra fileteada y agregar al couli de maracuyá.
4. 4. Dejar cocinar a 115°C y dejar enfriar.

GANACHE CARAMELO Y CINCO ESPECIES

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Azúcar corriente	100	gr
Agua	50	cc
Cinco especies	5	gr
Chocolate blanco nevado	200	gr
Crema de leche	100	gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Preparar un caramelo a 165°C con el agua y el azúcar corriente.
3. Llevar a hervor la crema de leche y las 5 especies.
4. Nivelar temperatura entre la crema de leche y el caramelo, hasta lograr una mezcla homogénea.
5. Agregar cobertura de chocolate blanca dejar reposar por 1 min, y mezclar en forma envolvente.
6. Dejar enfriar y dejar madurar de 6-8 horas.





TRUFA DE CREMA DE BAILEYS

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Crema de baileys	100	cc
Crema de leche	100	gr
Cobertura de chocolate blanco	350	gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Preparar un caramelo a 165°C con el agua y el azúcar corriente.
3. Llevar a hervor la crema de leche y las 5 especies.
4. Nivelar temperatura entre la crema de leche y el caramelo, hasta lograr una mezcla homogénea.
5. Agregar cobertura de chocolate blanca dejar reposar por 1min, y mezclar en forma envolvente.
6. Dejar enfriar y dejar madurar de 6-8 horas.

OTROS RECURSOS

Manejo del Cultivo de cacao



Vídeo web

Cacao Procesos CCN51



Vídeo web

Técnicas de Fermentación diversas



Vídeo web

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.