

# ***Ganache de chocolate, para decorar cupcakes y tartas***

## **Ingredientes**

- 100 g de chocolate de cobertura al 52% (Nestlé)
- 100 ml de nata líquida (crema chantillí)
- 10 g de mermelada de fresa para aromatizar



## **Sobre esta receta**

Te invito a preparar una ganache de chocolate para decorar cupcakes y tartas. La haremos con dos preparaciones diferentes, incluida la versión al microondas y veremos varios usos que se le pueden dar a esta interesante receta, con trucos para hacerla de forma rápida y fácil. Te sorprenderán la cantidad de utilidades que se le pueden dar a esta rica crema.

## **Preparación**

1. Si la hacemos en el microondas comenzamos troceando el chocolate, lo echamos en un bol apto para microondas y le añadimos la nata líquida y mezclamos. Si queremos podemos aromatizarla con mermelada de fresa, algún licor o algún extracto, como unas gotas de extracto de vainilla. Removemos y metemos en el microondas. Lo fundiremos en periodos de 30 segundos a una potencia de unos 700 vatios. Pasado ese tiempo lo quitamos, le damos unas vueltas y volvemos a fundirlo otros 30 segundos. Quitamos de nuevo y removemos bien hasta que forme una crema homogénea y sin trozos de chocolate sin fundir. Si fuese necesario le daríamos unos segundos más. Para las cantidades que indico arriba con un minuto estaría bastante justo.
2. Podemos hacer la ganache al fuego, para ello troceamos también el chocolate y ponemos en un cazo la nata a calentar. Cuando rompa a hervir la nata apagamos el fuego y añadimos el chocolate, dejamos que se funda unos segundos el chocolate y vamos removiéndolo para ayudarle a fundirse y mezclarse con la nata, hasta conseguir una crema homogénea y sin grumos. Aromatizamos al gusto. Otra opción es poner el chocolate troceado en un bol y calentar la nata en un cazo. Cuando la nata rompa a hervir la vertemos en el bol del chocolate y esperamos unos minutos a que se funda, aromatizamos y removemos hasta obtener una crema homogénea. Si utilizamos chocolate blanco es mejor hacerlo al baño maría sin dejar que hierva y removiendo continuamente.

# ***Ganache de chocolate, para decorar cupcakes y tartas***

## **Opciones dependiendo del uso:**

### **Para cobertura de una tarta:**

- Dejamos que se temple unos minutos a temperatura ambiente hasta que quede ligeramente espesa y la repartimos sobre la tarta. Si deseamos darle brillo le añadiremos a la mezcla una pequeña cantidad de aceite o mantequilla, unos 20 g cada 100 g de chocolate.

### **Decoración de cupcakes y tartas y para el relleno de bombones:**

- Después de dejar que temple un poco, tapamos el bol con film plástico y guardamos en la nevera unos 20-30 minutos, hasta que coja el punto como una pomada. Echamos la crema en una manga pastelera con una boquilla y decoramos o rellenamos los bombones. Esta decoración aguanta a temperatura ambiente sin derretirse.

### **Para relleno de tartas o cobertura tipo esponjosa:**

- Dejamos que temple un poco, tapamos el bol con film plástico y guardamos en la nevera un mínimo de 2 ó 3 horas. Podemos dejarlo toda la noche. A los 15 minutos de introducirla en la nevera la quitamos, la removemos un poco, tapamos y dejamos en la nevera el tiempo que necesite. Una vez que ha enfriado podemos batirla con unas varillas para que quede más esponjosa y aireada. Cuanto más la batimos más líquida se pone. Una vez que la tengamos a nuestro gusto la repartimos como relleno o como cobertura.

### **Para hacer unas trufas:**

- Después de dejar que temple un poco, tapamos el bol con film plástico y guardamos en la nevera un mínimo de 2 ó 3 horas. Podemos dejarla toda la noche. Una vez fría hacemos una bola ayudándonos de una cuchara y las envolvemos en cacao en polvo desgrasado sin azúcar, o bañándolas en chocolate fundido y templado. Otra opción es hacerlas con la manga pastelera, para lo cual dejamos que enfríe una media hora, la introducimos en la manga y hacemos las trufas sobre una bandeja con papel de hornear por debajo para que no se peguen. Las dejamos que se solidifiquen una o dos horas y las decoramos.

### **Preparación para una ganache extra dura**

- Si deseamos hacer una ganache extra dura utilizaremos dos partes de chocolate por una o media de nata líquida. Esta ganache la utilizaríamos para cuando queremos una capa de chocolate dura, aunque con la posibilidad de poder cortarse sin que se rompa. Un ejemplo son las tartas frías.

### **Sugerencias**

- Podemos utilizar diferentes ingredientes para aromatizar nuestra ganache de chocolate. Podemos utilizar la cáscara de algún cítrico, por ejemplo la naranja, para aromatizar la nata. También haríamos lo mismo si utilizamos una vaina de vainilla. Antes de añadir el chocolate colaremos la nata para quitar los restos. También podemos utilizar algunas especias, unas gotas de licor y esencias o extractos, como el estrato de vainilla.

# ***Ganache de chocolate, para decorar cupcakes y tartas***

## **Consejos y más detalles**

- Para hacer nuestra ganache de chocolate podemos utilizar diferentes tipos de chocolate. Cuanto más puro sea el chocolate, es decir, cuanto más contenido tenga en cacao, el ganache nos quedará más espeso y resistente en mucho menos tiempo.
- Si utilizamos chocolate blanco debemos fundirlo con cuidado, sin dejar que hierva y removiendo continuamente (para que no se queme). Preferiblemente debe hacerse al baño María.
- Otro uso es el relleno de bombones: preparamos la ganache con el sabor que nos guste y rellenamos los bombones.
- Podemos utilizar la ganache como relleno también para un tronco. Preparamos un bizcocho base, lo rellenamos y lo envolvemos, y ya tenemos un Brazo gitano relleno de chocolate