

Ganache de chocolate

para decorar y rellenar Tartas y Cupcakes



Dedicación : 10 minutos
Enfriado: 0 - 2 horas
Cantidad : 14-24 cupcakes

Ingredientes:

Ganache normal para todo uso:

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



Ganache al **MICROONDAS**: ponemos el chocolate en trozos le añadimos la nata líquida le damos 30 seg quitamos y removemos. Ponemos otros 30 seg y removemos. Quitamos de nuevo y removemos bien hasta que forme una crema homogénea y sin trozos de chocolate sin fundir. Para las cantidades que indico arriba con un minuto estaría bastante justo. Añadimos la mermelada y removemos bien.

Ganache al **FUEGO**: ponemos la nata en un cazo a calentar y mientras troceamos el chocolate. Cuando la nata rompa a hervir **apagamos el fuego** y añadimos el chocolate, dejamos que se funda medio minuto el chocolate y removemos para ayudarle a fundirse, hasta conseguir una crema homogénea y sin grumos. Aromatizamos con la mermelada. Si utilizamos chocolate blanco es mejor hacerlo al baño maría sin dejar que hierva y removiendo continuamente.

- 1 Para cobertura de una Tarta:** dejamos que se tiempe 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.
- 2 Para decoración de Cupcakes y Tartas:** dejamos que tiempe 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. Esta decoración aguanta a temperatura ambiente sin derretirse.
- 3 Para relleno de tartas o cobertura tipo esponjosa:** dejamos que tiempe 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 de pone.
- 4 Para hacer unas trufas:** dejamos que tiempe 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 bolas 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. Dejamos que se solidifiquen una o dos horas y las decoramos.