



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Кремы » Шоколадный ганаш

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Шоколадный ганаш

1 июля 2013 12:59 · <https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-ganash>



Это мой второй ганаш, первый был на мастер-классе Чадейки, готовила под ее чутким руководством. Пропорции 1:1. Этот ганаш предполагался для шоколадного тарта и он был...сложно сказать...как в трюфелях. Такая плотная шоколадная масса.

Использовались:

- 100 гр шоколада 72%
- 100 мл сливок 33%

Шоколад делим на небольшие примерно одинаковые кусочки и складываем в термостойкую миску. Сливки доводим до кипения в другой посуде, доводим до кипения, но

не кипятим. Тонкой струйкой вливаем сливки в шоколад и непрерывно мешаем деревянной или силиконовой лопаткой. Вначале будет так.



А потом шоколад со сливками соединяется и получается “эмульсия”, как говорит Чадейка. И получается прекрасная шелковистая шоколадная масса, такая..что не описать словами. Это похоже на волшебство.



А так выглядел чуть остывший ганаш уже в пироге.



Судя по тому, как он застыл позже в холодильнике, из него смело можно было делать трюфели.

Пост про шоколадный ганаш в журнале Чадейки ТУТ

Комментарии: 14



Мария # 15:43 10.02.2015

Анна, подскажите, пожалуйста, а ганаш можно использовать в качестве крема для украшения капкейков?



Анна Нечаева # 15:58 10.02.2015

Можно) Только нужно немного охладить его перед отсадкой на капкейки, чтобы он хорошо себя вел.



Мария # 16:04 10.02.2015

Анна, собственно, этим же ганашем можно и коржи обмазать, чтобы торт получился, правильно? А чем лучше в таком случае коржи пропитать?



Анна Нечаева # 16:26 10.02.2015

Да, можно и коржи промазать. Пропитать можно чем угодно, хоть сиропом от варенья разбавленным, можно просто смешать воду с сахаром и коньяком, как в рецепте к торту "сказка".



Мария # 16:32 10.02.2015

Анна, спасибо Вам большое за рецепты и быстрые ответы к комментариям! Буду в эту субботу для дочкиного Дня Рождения печь капкейки и украшать по Вашим рецептам!



Анна Нечаева # 18:03 10.02.2015

Пожалуйста) На самом деле вам повезло) в последнее время я редко проверяю сайт из-за болезни. Надеюсь, капкейки получатся вкусными и красивыми) если что, пишите здесь или в любой социальной сети, я постараюсь побыстрее ответить. И я бы посоветовала опробовать капкейки заранее, чтобы приловчиться и избежать возможных неприятностей.



Евгения # 08:52 25.03.2016

Анна, а подскажите рецепт теста для пирога, который бы подошел для этого ганаша.



Анна Нечаева # 09:08 25.03.2016

Для пирога, что на фото, я использовала тесто вот от этого рецепта <https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-limonnyj-kremom-i-svezhimy-yagodami>

С ганашем можно экспериментировать вволю. Можно использовать любую песочную основу, предварительно приготовив ее в духовке. Можно выложить ганаш на испеченное слоеное тесто (можно взять готовое в магазине). Можно прослаивать им любые бисквиты.



Полина # 16:02 24.05.2016

Скажите, а можно вместо сливок 33% использовать хотя бы 20%. У нас вряд ли найдешь в магазинах даже 20.



Анна Нечаева # 16:11 24.05.2016

К сожалению, нет. Конкретно для этого ганаша нужны жирные сливки минимум 33%, а лучше 35%



Анжела # 10:03 26.08.2016

Анна, здравствуйте, подскажите пожалуйста, делала ганаш, на умеренном огне, появилось масло, передержала?



Анна Нечаева # 10:38 26.08.2016

Здравствуйте! Зачем вы делали ганаш на огне? У меня такого нет. Сливки довести до кипения и влить в кусочки шоколада, перемешать. Все. Про шоколад на огне я не писала. Следуйте рецепту и все получится. Про появление масла не знаю, я на огне ганаш не делаю.



stella # 22:41 27.12.2016

в инете есть рецепт сливок для взбивания из слив, масла и молока.. погуглите..или просто добавьте в сливки масло слив до 35% пока не станет. Масло придает вязкость..



Татьяна # 10:14 1.02.2018

Я делала вот только сейчас с 20%. Покрывала торт. Осень даже хорошо вышло! Мягкий остался. .