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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ганаш из белого шоколада

18 июля 2015 15:30 · https://open-cook.ru/recipes/ganash-iz-belogo-shokolada



Обожаю ганаш из белого шоколада! Люблю использовать его и для тортов, и для пирожных, и для начинки в капкейки, и для печенья, и для конфет. Сладкий, нежный, воздушный, очень послушный!

Ганашу из белого шоколада можно легко дать дополнительный вкус, например, сделать его цветочным или ягодным, добавив в ганаш ягодное пюре. Это благодарный материал для вашей фантазии!

Примерно на миску объемом 400-500 мл:

- 150 гр белого шоколада
- 80 гр жирных сливок 33-35%

В миску сложить шоколад, поломанный на маленькие кусочки (у меня он в таблетках). Сливки вылить в сотейник, ковшик или огнеупорную чашку и довести до кипения, но не кипятить!

Когда сливки закипят, вылить их в миску с шоколадом.



Перемешивать лопаткой до полного растворения шоколада. Накрыть миску пищевой пленкой, чтобы она прилегала к поверхности ганаша и убрать ее в холодильник на 2-3 часа или на ночь. За это время ганаш загустеет.



Достать ганаш из холодильника (если он стоял у вас ночь в холодильнике, нужно дать ему постоять немного в комнате, где-то полчаса) и начать его взбивать миксером или венчиком.



Во время взбивания шоколадная масса еще немного загустеет и обретет белый цвет взамен желтого. Ганаш станет мягким, нежным, воздушным и шелковистым :). Взбивать вот до такого белого цвета и кремового состояния и нужно.



Теперь с ним можно работать! Но учтите, что он не выдерживает долгого стояния в тепле и становится слишком мягким. Тогда просто верните его в холодильник на некоторое время, чтобы он охладился немного. В качестве кремовой шапочки для капкейков тоже ведет себя хорошо, так как не течет (если, конечно, он не в жаре находится). Делала из этого ганаша, тоже вели себя очень хорошо.



В сливки можно добавить сушеные цветы жасмина, например. Довести все это до кипения, дать остыть, снова довести до кипения и процедить в миску с шоколадом. Получается чудесный жасминовый ганаш. На указанное кол-во ингредиентов нужно примерно 30 цветков.

Надеюсь, вам этот ганаш понравится и ваши творения с ним будут восхитительны!

Комментарии (37) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/ganash-iz-belogo-shokolada#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/571_2015-07-18_ganash-iz-belogo-shokolada_comments.pdf