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

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

Ганаш из белого шоколада

https://open-cook.ru/recipes/ganash-iz-belogo-shokolada

Комментарии: 37

Анна # 22:51 7.02.2016

А можно использовать шоколад воздушный белый?
Бисквитный торт со взбитыми сливками сверху можно полить таким ганашем?

> **Анна Нечаева** # 06:31 8.02.2016
>
> Воздушный белый очень плохо себя ведет, не советую. Если вы выльете ганаш на взбитые сливки, они осядут. только если чуть-чуть и если ганаш не горячий.
>
> > **Анна** # 12:16 8.02.2016
> >
> > Спасибо большое!

Анна # 20:11 10.03.2016

Подскажите, Анна, а будет ли он держаться шапочкой (ну или розочкой) на капкейках? Или его лучше использовать как глазурь?

> **Анна Нечаева** # 06:20 11.03.2016
>
> Этот ганаш отлично держит форму, но если надолго оставить в теплом помещении, то поплывет, хоть и не сильно. Использовать можно и так, но он довольно сладкий, поэтому лучше не делать большую шапочку. Хорош тем, что можно и как крем использовать, и как глазурь.

> **Анна** # 12:36 19.03.2016
>
> Спасибо за ответ!

Ангелина # 18:51 31.03.2016

Анна, а какой фирмы шоколад вы используете? Кроме кондитерского конечно)

> **Анна Нечаева** # 19:01 31.03.2016
>
> Я использую Barry Callebaut

Ольга # 20:13 27.04.2016

Подскадите пожалуйста!если нужно капли цветные сделать на торте,подойдёт этот ганаш?и нужно ли его держать для этого в холодильнике а потом греть?

> **Анна Нечаева** # 06:24 28.04.2016
>
> Для цветных каплей он не подойдет, к тому же для того, чтобы окрасить шоколад, нужны специальные красители. Капли лучше просто растопленным шоколадом сделать. А лучше всего их сделать из сахарной глазури.

Gu # 12:51 16.05.2016

Здравствуйте , этого количества будет достаточна для покрытия торта , форма стандартная 23-24см ?

> **Анна Нечаева** # 13:09 16.05.2016
>
> Здравствуйте! Не знаю, хватит ли вам этого количества для покрытия торта, для таких целей я его не использовала. В рецепту указан примерный объем. Если подумать, то если только для покрытия, то должно хватить, если еще и внутрь, то нужно в 1,5-2 раза больше.

Gu # 14:51 16.05.2016

Спасибо большое за ответ) да мне только нужно покрыть тортик) я отпишусь хватило данного количества или нет)

Gu # 08:28 17.05.2016

Я к вам с отчетом) конечно данного количества все таки маловато для покрытия, но все же если постараться, то хватает) а рецепт просто восхитительный! Спасибо !

Лариса # 05:00 1.07.2016

Анна,здравствуйте! А скажите пожалуйста, какая глазурь делается,чтобы получить модный подтеки с боков? Читала,что и ганаш можно,но он такой густой в итоге получается. Спасибо.

> **Анна Нечаева** # 06:00 1.07.2016
>
> Добрый день! Извините, но я не знаю, какую глазурь используют для этих подтеков, сама давно облизываюсь на эту технику. Насчет ганаша не знаю, его, видимо, как то хитро жидким делают

юлия # 13:51 16.08.2016

Скажи пожалуйста, а к нему можно добавить сливочный сыр?

> **Анна Нечаева** # 11:29 17.08.2016
>
> Теоретически можно, но я так никогда не делала, поэтому не могу сказать, какой результат получится. Мне вполне хватает чистого ганаша
>
> **Гость** # 15:32 15.03.2018
>
> Да можно

Елизавета # 13:27 2.10.2016

Здравствуйте,скажите пожалуйста,можно ли ганаш использовать не только как глазурь,но и как крем на бисквит,или лучше туда положить другой крем ?

> **Анна Нечаева** # 15:04 2.10.2016
>
> Здравствуйте! Ганаш прекрасно подходит в качестве крема для бисквита или капкейков. И ведет себя намного лучше масляного крема.

Анаа # 11:15 19.10.2016

скажите пожалуйста , можно ли в белый ганаш добавить гелевый краситель и использовать как глазурь ?

> **Анна Нечаева** # 12:57 19.10.2016
>
> Можно добавить гелевый краситель, у меня он им прекрасно окрашивается. Но в качестве глазури...смотря для чего. Для печенек он не подойдет, потому что в отличии от белковой глазури не застывает так хорошо и вы просто не сможете печеньки упаковать во что-то или даже сложить друг на друга.

Анаа # 15:49 19.10.2016

спасибо)) глазурь хочу использовать для заливки торта)) сверху..с подтеками..

> **Анна Нечаева** # 17:15 19.10.2016
>
> Это здорово!
> Возможно, нужно будет сделать ганаш чуть более жидким, чтобы получились подтеки
>
> > **Юля** # 08:10 28.01.2017
> >
> > Для подтеков можно использовать желатиновую глазурь
>
> **Ольга** # 16:43 12.02.2017
>
> для подтеков я использую шоколад со сливочным маслом, растапливаю, а потом дожидаюсь консистенции кефира, и делаю подтеки (либо ложкой либо из мешка)
>
> > **Анна Нечаева** # 19:29 12.02.2017
> >
> > Спасибо за совет :)

Оксана # 20:52 17.05.2017

Как можно исправить отслоение крема? Брала хороший белый шоколад 350гр и сливки 33% 160гр, делала все по рецепту! Когда достала из холодильника и начала взбивать, видимо перестаралась и крем пошёл комочками! Можно ли что-то с ним сделать? Или на помойку? Жалко😕 Шоколад дорогой🙈

> **Анна Нечаева** # 06:33 18.05.2017
>
> Пришлось искать причину, потому что я с таким не сталкивалась. Обычно ганаш расслаивается, если в него идет масло сливочное, поэтому я и делаю только на сливках.
> Возможные причины:
> - его долго и усердно вымешивать.
> - перегреть сливки
> - использовать растопленный шоколад вместо порубленного на мелкие кусочки;
>
> Вот такой способ нашла:
> Нагреть почти до кипения 2 ст.л. (30 мл) кукурузной патоки. Всего из этого количества нам понадобится 1 ст.л.! Но нагреваем двойной объём, чтобы патока дольше оставалась горячей. Отдельно выкладываем 1 ст.л. (15 мл) расслоившегося ганаша. Начинаем медленно мешать, добавляя по чуть-чуть горячую патоку. Мешаем до гладкости. Соединить гладкий ганаш с расслоившимся. И всё вымешать до гладкости. Здесь главное опять не перестараться)))



Анна Нечаева # 06:37 18.05.2017

Вот вам еще полезная статья про ганаши:
http://n-khlebnikova.livejournal.com/3405.html



Рыбынька # 06:49 26.03.2018

Замечательный рецепт . Спасибо.



Гость # 11:08 14.07.2018

С воздушного шоколада тоже получилось отлично!!!



Gayane # 19:05 25.07.2018

Здравствуйте! Скажите пожалуйста, если брать обычный шоколад из магазина в плитках, то какой лучше? Например Нестле подойдет?

И еще, как придать фруктовый или ягодный вкус?

Заранее спасибо!



Анна Нечаева # 12:57 26.07.2018

Добрый день!
Насчет магазинного шоколада я вам не подскажу, так как уже очень давно его не беру, использую кондитерский шоколад.

Чтобы придать фруктовый или ягодный вкус можно добавить сухой порошок из фруктов или ягод. Я недавно писала обзор на коробку из одного кондитерского магазина, там и про ти порошки было. Они придадут аромат и привкус, и цвет. Если добавить ягодное или фруктовое пюре тоже получится хорошо, но консиситенция уже будет другая. Ганаш с ягодным пюре я использую только в качестве начинки для капкейков, так как тогда ганаш получается более жидким и текучим. Чтобы сохранить консистенцию можно использовать как раз сухие порошки или ароматные травы, добавляя их в сливки при нагревании.



Gayane # 00:12 29.07.2018

Анна, большое спасибо за подробный ответ! Я сама новичок в этом деле, только набираюсь опыта))

Ирене # 16:57 16.10.2019

Почему то у меня ганаш получился крупинками . Что я не так сделала ? Может потому что шоколад магазинный ?
