

Crema ganache

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 1 min
 Costo: Medio Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

La **crema ganache**, è una tipica preparazione di **origine francese** preparata con una miscela di **panna calda e cioccolato** a pezzetti sciolto e amalgamato lentamente e perfettamente; si narra che sia stata creata accidentalmente da un apprendista pasticcere che rovesciò del latte caldo dentro ad una ciotola contenente della cioccolata in tavolette.

Il capo pasticcere vedendo l'accaduto, andò su tutte le furie poiché con quell'incidente il cioccolato si era irrimediabilmente rovinato, e **diede dell'imbecille (ganache) al ragazzo**, che tentò di rimediare al danno miscelando gli ingredienti e creando così l'eccellente crema ganache, tutt'ora molto usata per confezionare il famosissimo tronchetto di Natale (Buche de Noel).

ganache_tronchetto_ric.jpg

Ingredienti

>> **Burro** 30 gr >> **Cioccolato** fondente grattugiato 250 gr >> **Panna** fresca da montare 250 ml

Preparazione



Ponete in un tegame capiente la panna fresca e il burro e portate quasi ad ebollizione a fuoco basso avendo cura di porre sotto al tegame una retina spargifiamme; quando la panna sarà a un passo dal bollire, togliete il tegame dal fuoco e aggiungete il cioccolato fondente grattugiato, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento e raffreddamento del composto.



Mettete la pentola a bagnomaria nell'acqua fredda contenente del ghiaccio e con uno sbattitore elettrico montate il composto,

fino a quando diventerà cremoso, denso e solido (ci vorranno almeno 10 minuti).

Se la crema non diverrà abbastanza solida, ponete il tegame in freezer per qualche minuto, poi riprendete la crema con lo sbattitore; la crema ganache ha la particolarità di diventare molto dura se posta nel frigorifero e molto morbida se lasciata a temperatura ambiente; vicino a fonti di calore si scioglie liquefacendosi.



Consiglio

La crema ganache è indispensabile per realizzare alcune preparazioni come: **profiteroles, tronchetto di Natale, praline, cioccolatini e molti altri.**