

Especialista em ganache



Sumário:



Iniciando:

<i>Nobre ou fracionado, qual chocolate usar?</i>	<i>5 a 8</i>
<i>Deu errado, e agora?</i>	<i>9 a 12</i>
<i>Validade e conservação.</i>	<i>13 e 14</i>

Receitas:

<i>Ganache para recheio</i>	<i>16 a 19</i>
<i>Ganache para espatulagem</i>	<i>20 a 23</i>
<i>Ganache para bicos</i>	<i>24 e 25</i>
<i>Ganache para blindagem</i>	<i>26 a 29</i>

Receitas com chocolate branco:

Ganache para recheio	31 a 34
Ganache para espatulagem	35 a 38
Ganache para bicos	39 e 40
Ganache para blindagem	41 a 44

Bônus, saborizando, mais receita:

Saborizando com morango	46 a 48
Saborizando com maracujá	49 e 50
Saborizando com limão	51 e 52
Saborizando com framboesa	53 a 55
Saborizando com doce de leite	56 e 57
Saborizando com caramelo	58 e 59
Ganache de chantilly	60 e 61
Ganache para drip cake	62 e 63



Importante!

Essa apostila é **para você que quer aprender um produto de qualidade e ter mais segurança** sem se preocupar a cobertura irá resistir ao calor ou se irá vazar recheio...

O começo dela falaremos sobre coisas **para quem é iniciante** no mundo das ganaches. Se você já tem experiência, fique a vontade para pular direto para as receitas.

Qualquer dúvida que você tiver, fique a vontade para chamar o nosso suporte vip, estaremos a disposição. **Basta clicar na logo do whatsapp abaixo** e você será redirecionada(o).





Nobre ou fracionado, qual chocolate usar?

A escolha do tipo de chocolate para suas ganaches *pode influenciar no sabor e na textura* do resultado final da sua receita.

Apesar de influenciar, a ganache é bem versátil e *você pode usar qualquer um dos dois tipos de chocolate, claro que existem algumas ressalvas...*

Abaixo, explicarei as diferenças entre chocolate nobre e chocolate fracionado para ajudar na sua tomada de decisão.

Lembre-se que você tem autonomia para usar a *que quiser*, mas alguns *fatores como o tipo de festa e o clima influenciarão* na hora de escolher o chocolate.

Chocolate nobre:

O termo "chocolate nobre" refere-se a uma categoria de chocolate que geralmente é feito com ingredientes de alta qualidade e tem uma porcentagem significativa de massa de cacau na sua composição.

Devido à alta porcentagem de cacau, o chocolate nobre tende a ter um sabor mais intenso.

Com uma textura suave e aveludada devido a presença da manteiga de cacau na sua composição esse chocolate é frequentemente utilizado em ganaches onde a qualidade deve sobressair.

Resumo:

Se estiver buscando um sabor mais autêntico e uma textura mais delicada, opte pelo chocolate nobre.

Utilizações em recheios, recheios gourmet, bicos e até mesmo coberturas em lugares onde não a tanto calor.



Chocolate fracionado:

O chocolate fracionado, mais conhecido como cobertura fracionada é um tipo de chocolate que passa por um processo específico chamado fracionamento, no qual é adicionado óleo vegetal para alterar suas propriedades físicas.

Por não conter apenas manteiga de cacau, mas também óleos vegetais (como óleo de palma ou outros óleos tropicais) na sua composição as coberturas fracionadas tem a sua textura e a estabilidade alterada, tornando-o mais fácil de trabalhar em diferentes condições.

- Uma das características do chocolate fracionado é que ele tem um ponto de fusão mais alto em comparação com o nobre.
- Esse ponto de fusão mais alto significa que o chocolate fracionado permanece sólido em temperaturas ambiente mais altas, o que é uma vantagem para aqueles dias bem quentes ou no verão!

Resumo:

Se você quer uma ganache mais firme e mais resistente ao calor, usar a cobertura fracionada é o ideal!

Para aqueles dias quentes onde qualquer cobertura convencional começa a derreter mais rápido, usar o fracionado para fazer suas ganaches será a solução.

Ele garantirá toda segurança e estabilidade que o seu bolo precisa ter nesses dias.

Geralmente usada em blindagem, recheios mais firmes e espatulagem.

Vale lembrar que não falamos nessa apostila que você deve usar o chocolate x ou y, nós explicamos e mostramos as vantagens de usar cada um para que você tenha autonomia e possa usar o que desejar.

Agora que você tem uma noção de qual chocolate usar, está na hora de saber o que fazer se a sua ganache der errado!

Ensinaremos abaixo!





Deu errado, e agora?

“Master, eu preparei a minha ganache, segui a receita certinho mas não deu certo, e agora?”

Eu não sei se você já passou por isso, mas costumamos falar para os nossos alunos que a ganache é uma receita tão perfeita que ela não se perde!

Existem soluções para os problemas mais comuns que costumam aparecer na hora de fazer a sua ganache, abaixo listaremos eles e suas soluções!

Ficou mole:

Se a sua ganache ficou mole provavelmente foi pela presença de muito creme de leite na sua receita.

Nesses casos, o ideal é que você derreta mais chocolate e acrescente a sua ganache.

Você pode derreter de 50 em 50 gramas ou de 100 em 100 para que não tenha desperdício na hora de adicionar e tenha um controle das quantidades.

Ficou firme demais:

Se a sua ganache ficou firme demais, é bem provável que você tenha acrescentado um pouco mais de chocolate que o comum para aquela receita.

Você resolve esse tipo de problema acrescentando mais creme de leite na sua receita! Nesse caso você pode adicionar aos poucos, de 20 em 20 gramas ou de 30 em 30.

Afinal, você não quer sair de uma ganache que ficou dura demais para uma que ficou mole não é!?

Talhou:

A sua ganache pode talhar por alguns motivos, os mais comuns são: Choque térmico, emulsificação inadequada ou quantidade incorreta dos ingredientes...

Abaixo falaremos um pouco sobre cada antes de

dar a solução para esses problemas:

Choque térmico:

Adicionar creme de leite muito frio ao chocolate derretido ou vice-versa pode causar um choque térmico, levando à separação dos ingredientes.

Certifique-se de que ambos os componentes estejam próximos em temperatura antes de combiná-los.

Emulsificação inadequada:

A ganache é, nada mais é que uma emulsão de gordura (do chocolate) e água (do creme de leite).

Se a emulsificação não for feita corretamente, os componentes podem se separar.

Mexer vigorosamente e garantir que o chocolate esteja completamente derretido e incorporado ao creme de leite pode prevenir isso.

Quantidade incorreta:

A relação entre chocolate e creme de leite é crucial.

Se a quantidade de creme de leite for muito alta em relação ao chocolate, a ganache pode ficar muito líquida e talhar.

A solução para ambos os casos consiste em usar um mixer ou uma batedeira e misturar com vigor ambos os ingredientes.

É algo simples, mas que ao saber te tornará ainda mais expert quando o assunto for ganaches!

Agora que você sabe a solução para os possíveis problemas que tiver com as suas ganaches, *está na hora de aprender sobre a validade e como conservar corretamente*, vamos lá?





Validade e conservação.

A validade das ganaches pode variar com base em vários fatores, incluindo os ingredientes utilizados, o método de preparo, as condições de armazenamento e se a ganache foi ou não exposta a mudanças de temperatura.

Explico melhor:

Na geladeira:

Se a ganache for refrigerada adequadamente, ela durará de 6 a 10 dias.

Certifique-se de armazená-la em um recipiente hermético para evitar a absorção de odores da geladeira.

Congelada:

Se congelar a ganache, ela pode durar por vários meses sem perder significativamente a qualidade.

Embale bem o recipiente ou utilize sacos de congelação para evitar a formação de cristais de gelo.

Para descongelar você deve aquecer novamente a sua ganache para que ela volte a como era antes do congelamento.

É importante observar sinais de deterioração, como mofo, alterações de cor ou cheiro.

Se você notar qualquer um desses sinais, é melhor descartar a ganache para garantir a segurança alimentar.

Agora que você aprendeu sobre os chocolates a serem utilizados, o que fazer se der errado e sobre a validade e conservação, chegou o momento!

Vamos para as receitas?



Especialista em ganache



Receitas abaixo



Ganache para recheio

Informações: _____

Como é uma ganache para recheio, utilizamos o chocolate nobre para dar um sabor melhor, mas caso queira você pode usar o fracionado como ensinamos.

As proporções levam em consideração duas camadas de recheio na quantidade padrão que ensinamos para os nossos alunos, *se quiser usar menos, pode diminuir 150 gramas de chocolate e 100 gramas de creme de leite em cada proporção.*

Ganache para recheio

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos,
15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

350 gramas de chocolate

nobre meio amargo.

**1 caixa e meia de creme de
leite.**

• **300 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate meio amargo.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, cubra a sua ganache com um plástico filme ou algum saco higienizado rente a ela, deixe descansar por no mínimo 3 horas antes de rechear o seu bolo.

Obs: Se estiver muito quente no dia, deixe ela descansar na geladeira.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17
quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

500 gramas de chocolate
nobre meio amargo.

2 caixas de creme de leite.

• 400 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate meio amargo.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, cubra a sua ganache com um plástico filme ou algum saco higienizado rente a ela, deixe descansar por no mínimo 3 horas antes de rechear o seu bolo.

Obs: Se estiver muito quente no dia, deixe ela descansar na geladeira.

Proporção para bolos grandes:

formas de 25cm redondas, 20x20
quadradas ou 32x22x4 retangulares.

Ingredientes:

650 gramas de chocolate
nobre meio amargo.

2 caixas e meia de creme de
leite.

- 500 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate meio amargo.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, cubra a sua ganache com um plástico filme ou algum saco higienizado rente a ela, deixe descansar por no mínimo 3 horas antes de rechear o seu bolo.

Obs: Se estiver muito quente no dia, deixe ela descansar na geladeira.



Ganache para espatulagem

Informações:

Ganaches para espatulados precisam ser geralmente mais resistentes, usamos o chocolate fracionado nesse por conta disso. Mas caso você não sinta a necessidade de toda essa segurança e estabilidade, pode usar o nobre.

Essa ganache seca rápido, então você precisará ser ágil na hora de espatular.

Ganache para espatulagem

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos, 15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

500 gramas de chocolate fracionado.

Meia caixa de creme de leite.

• **100 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo para espatular.

Obs.2: Passe uma pré-camada antes de usar a camada para espatular, ela irá servir para o seu bolo não soltar farelos na sua ganache, passar a ganache com o auxílio de um saco de confeitar também facilitará bastante o processo.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17 quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

700 gramas de chocolate fracionado.

1 caixa de creme de leite.

• 200 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo para espatular.

Obs.2: Passe uma pré-camada antes de usar a camada para espatular, ela irá servir para o seu bolo não soltar farelos na sua ganache, passar a ganache com o auxílio de um saco de confeitar também facilitará bastante o processo.

Proporção para bolos grandes:

formas de 25cm redondas, 20x20 quadradas ou 32x22x4 retangulares.

Ingredientes:

1kg de chocolate fracionado.

2 caixas de creme de leite.

• 400 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo para espatular.

Obs.2: Passe uma pré-camada antes de usar a camada para espatular, ela irá servir para o seu bolo não soltar farelos na sua ganache, passar a ganache com o auxílio de um saco de confeitar também facilitará bastante o processo.

Obs.3: Não esqueça do que ensinamos, se ficar mole nessa proporção, derreta mais um pouco de chocolate e acrescente na mistura.



Ganache para bicos

Informações: _____

Nessa receita, colocaremos apenas uma proporção, ela é o suficiente para bolos pequenos, médios e grandes, caso sobre você pode usar para espatular ou até mesmo como recheio.

Ganache para bicos

Ingredientes:

500 gramas de chocolate nobre ao leite.

1 caixa de creme de leite.

• **200 gramas.**

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Adicione o creme de leite e mexa com vigor, ele ficará liso e brilhante como a mistura estiver homogênea.

3. A etapa mais importante para o seu ganache dar ponto de bico é o descanso!

4. Cubra o ganache com um plástico filme e deixe em temperatura ambiente até firmar bem (cerca de 5 horas de descanso).

Obs: Se estiver muito quente no dia você pode deixar descansar na geladeira, mas fique atenta(o) para não endurecer demais!



Ganache para blindagem

Informações:

Com uma textura mais arenosa, nessa ganache preferimos usar sempre o chocolate fracionado para que garanta toda segurança e estabilidade que uma blindagem precisa ter.

Ganache para blindagem

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos, 15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

400 gramas de chocolate

fracionado meio amargo.

Quase meia caixa de creme de leite.

• **75 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17 quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

600 gramas de chocolate

fracionado meio amargo.

Quase uma caixa de creme de leite.

- 125 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.

Proporção para bolos grandes:

*formas de 25cm redondas, 20x20
quadradas ou 32x22x4 retangulares.*

Ingredientes:

**700 gramas de chocolate
fracionado meio amargo.**

**Quase caixa de creme de
leite.**

- **150 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa bem com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.



Especialista em ganache

Receitas abaixo



Ganache para recheio

Informações: _____

Em alguns casos essa ganache com chocolate branco pode começar a talhar enquanto descansa, se isso acontecer, bata com um mixer de mão ou num liquidificador para que ela volte ao normal.

Depois só alisar com uma colher para que tire as bolhas de ar que são criadas durante esse processo.

Ganache para recheio

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos,
15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

300 gramas de chocolate

branco nobre.

**Quase uma caixa de creme
de leite.**

• **150 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate branco.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, com um fouet, mexa a sua ganache por em média 2 minutos para emulsionar, você pode usar um mixer se tiver também.

4. Cubra a sua ganache com um plástico filme e deixe descansar por no mínimo 10 horas em temperatura ambiente antes de rechear o seu bolo, após esse tempo pode deixar 1 hora na geladeira para firmar ainda mais.

Obs: Evite deixar descansar perto de janelas ou lugares onde bate a luz do sol.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17 quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

500 gramas de chocolate branco nobre.

1 caixa e mais um pouco de creme de leite.

• 250 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate branco.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, com um fouet, mexa a sua ganache por em média 2 minutos para emulsionar, você pode usar um mixer se tiver também.

4. Cubra a sua ganache com um plástico filme e deixe descansar por no mínimo 10 horas em temperatura ambiente antes de rechear o seu bolo, após esse tempo pode deixar 1 hora na geladeira para firmar ainda mais.

Obs: Evite deixar descansar perto de janelas ou lugares onde bate a luz do sol.

Proporção para bolos grandes:

formas de 25cm redondas, 20x20 quadradas ou 32x22x4 retangulares.

Ingredientes:

700 gramas de chocolate branco nobre.

Quase duas caixas de creme de leite.

- **350 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate branco.

2. Acrescente o creme de leite e leve para derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos até que esteja homogênea e sem pedaços de chocolate. Você também pode fazer esse processo em banho-maria caso queira.

3. Após fazer todo processo, com um fouet, mexa a sua ganache por em média 2 minutos para emulsionar, você pode usar um mixer se tiver também.

4. Cubra a sua ganache com um plástico filme e deixe descansar por no mínimo 10 horas em temperatura ambiente antes de rechear o seu bolo, após esse tempo pode deixar 1 hora na geladeira para firmar ainda mais.

Obs: Evite deixar descansar perto de janelas ou lugares onde bate a luz do sol.



Ganache para espatulagem

Informações:

Nessa ganache, utilizaremos o chantilly para dar o ponto que queremos para espatular.

As chances de talhar utilizando o chantilly são um pouco menores e trás uma praticidade também na hora de adicionar mais para chegar no ponto desejado.

Ganache para espatulagem

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos, 15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

500 gramas de chocolate
branco nobre.

150 gramas de chantilly
líquido, gelado.

• 150 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o chantilly aos poucos e vá mexendo para ver se chegou no ponto desejado. Você pode adicionar primeiro 100 gramas, mexer e ver se está no ponto, caso não esteja, adicione mais 50 gramas e mexa novamente, se ainda precisar, vá adicionando de 30 em 30 gramas até chegar na consistência para espatulagem.

Obs: Não precisa esperar descansar, após ficar pronta você já pode aplicar no seu bolo.

Obs.2: O chantilly é líquido, sem bater e gelado. Gelado pois dessa forma não precisaremos esperar a ganache esfriar para saber se ficou no ponto certo ou não.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17 quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

700 gramas de chocolate branco nobre.

210 gramas de chantilly líquido, gelado.

• 210 gramas.

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o chantilly aos poucos e vá mexendo para ver se chegou no ponto desejado. Você pode adicionar primeiro 100 gramas, mexer e ver se está no ponto, caso não esteja, adicione mais 50 gramas e mexa novamente, se ainda precisar, vá adicionando de 30 em 30 gramas até chegar na consistência para espatulagem.

Obs: Não precisa esperar descansar, após ficar pronta você já pode aplicar no seu bolo.

Obs.2: O chantilly é líquido, sem bater e gelado. Gelado pois dessa forma não precisaremos esperar a ganache esfriar para saber se ficou no ponto certo ou não.

Proporção para bolos grandes:

formas de 25cm redondas, 20x20 quadradas ou 32x22x4 retangulares.

Ingredientes:

1kg de chocolate fracionado.

300 gramas de chantilly líquido, gelado.

• **300 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o chantilly aos poucos e vá mexendo para ver se chegou no ponto desejado. Você pode adicionar primeiro 100 gramas, mexer e ver se está no ponto, caso não esteja, adicione mais 50 gramas e mexa novamente, se ainda precisar, vá adicionando de 30 em 30 gramas até chegar na consistência para espatulagem.

Obs: Não precisa esperar descansar, após ficar pronta você já pode aplicar no seu bolo.

Obs.2: O chantilly é líquido, sem bater e gelado. Gelado pois dessa forma não precisaremos esperar a ganache esfriar para saber se ficou no ponto certo ou não.



Ganache para bicos

Informações:

Nessa receita, colocaremos apenas uma proporção, ela é o suficiente para bolos pequenos, médios e grandes, caso sobre você pode usar para rechear.

Essa com chocolate branco demora um pouco mais para dar o ponto de bico em comparação com ganache de chocolate normal, mas fica tão perfeita quanto.

Ganache para bicos

Ingredientes:

**400 gramas de chocolate
branco nobre.**

**Menos da metade de uma
caixa de creme de leite.**

• **80 gramas.**

Modo de preparo:

- 1. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.**
- 2. Adicione o creme de leite e mexa com vigor, ele ficará liso e brilhante como a mistura estiver homogênea.**
- 3. A etapa mais importante para o seu ganache dar ponto de bico é o descanso!**
- 4. Cubra o ganache com um plástico filme rente a ela e deixe em temperatura ambiente até firmar bem (cerca de 10 horas de descanso).**
- 5. Depois desse tempo de descanso, mexa com uma colher ou na batedeira com o batedor raquete em velocidade baixa, até sua ganache ficar cremosa novamente.**



Ganache para blindagem

Informações: _____

Essa ganache de chocolate branco para blindar é um pouco mais difícil de se executar uma blindagem, por ficar um pouco pegajosa você pode encontrar algumas dificuldades.

Mas não se preocupe, você pode esquentar um pouco a sua espátula e alisar novamente, dessa forma sua ganache ficará mais maleável para você deixar sua blindagem perfeita.

Ganache para blindagem

(proporção para bolos pequenos de 15cm redondos, 15x15 quadrados ou 23x10x7 retangulares)

Ingredientes:

400 gramas de chocolate

branco fracionado.

**Quase meia caixa de creme
de leite.**

• **80 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.

Proporção para bolos médios:

formas de 20cm redondas, 17x17 quadradas ou 27x12x7 retangulares.

Ingredientes:

600 gramas de chocolate branco fracionado.

Quase uma caixa de creme de leite.

• **120 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.

Proporção para bolos grandes:

*formas de 25cm redondas, 20x20
quadradas ou 32x22x4 retangulares.*

Ingredientes:

**700 gramas de chocolate
branco fracionado.**

**Quase caixa de creme de
leite.**

• **140 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate fracionado e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, assim que ficar pronta, se a consistência estiver como você quer, já pode aplicar no seu bolo e fazer a sua blindagem.



Bônus, saborizando.

Dominar uma ganache saborizada pode ser um desafio para alguns confeitadores.

Mas acredite, não é difícil como muitos pensam, nesse bônus lhe ensinaremos isso, separamos algumas ganaches saborizadas para que você agregue ainda mais valor e requinte no seu cardápio.

Afinal, uma confeitadora que sabe esses tipos de ganache, chama muito mais atenção do que as que não sabem...

Vamos lá?



Saborizando com morango

Informações:

Existem algumas formas de se saborizar uma ganache, existem pessoas que fazem com pó de suco ou até mesmo pastas saborizantes.

Nós lhe ensinaremos da forma mais natural possível, que é utilizando uma geleia de morangos e depois misturando na sua ganache.

Primeiro ensinaremos a geleia e depois a receita da ganache em si.



Geleia de morango

Ingredientes:

1 bandeja de morangos.

Meia xícara de açúcar (medida da xícara é 240ml).

Suco de meio limão.

- 250 gramas.

- 90 gramas.

- 10ml.

Modo de preparo:

1. Lave muito bem os morangos em água corrente e retire as folhas.

2. Deixe-os de molho em água por 10 minutos e retire-os sem escorrer a água, com cuidado para que as sujeirinhas fiquem no fundo da tigela.

3. Misture os morangos com o açúcar e o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 30 minutos ou até que se forme uma calda grossa e os morangos fiquem bem macios.

4. Deixe em um recipiente e aguarde esfriar para misturar na sua ganache.

Ganache de morango para recheio

Ingredientes: _____

Uma receita da geleia de morangos acima.

400 gramas de chocolate branco nobre.

Quase meia caixa de creme de leite.

• **80 gramas.**

Modo de preparo: _____

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

3. Com a ganache homogênea, acrescente sua geleia de morangos e misture novamente.

4. Após misturar novamente, cubra sua ganache com plástico filme e deixe descansando em temperatura ambiente por em média 2 horas e meia antes de rechear seus bolos.



Saborizando com maracujá

Informações:

O maracujá por conter um pouco mais de ácido na sua composição, pode acabar deixando sua ganache com aspecto de talhada...

Se isso acontecer, faça como ensinamos no começo da apostila, use um mixer ou uma batedeira para bater a sua ganache e voltar ao normal.

Nessa receita, apenas a polpa do maracujá é o suficiente para fazer a saborização da ganache.

Ganache de maracujá para recheio

Ingredientes:

**Polpa de em média 4 a 6
maracujás.**

- **400 gramas.**

**400 gramas de chocolate
branco nobre.**

**Mais da metade de uma
caixa de creme de leite.**

- **130 gramas.**

Modo de preparo:

Antes de tudo: Bata o maracujá no liquidificador por 1 minuto e depois coe ele para retirar os caroços. Depois leve ao fogo baixo mexendo sempre até reduzir e ficar com uma cor mais escura.

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

3. Com a ganache homogênea, acrescente sua redução de maracujá e misture novamente.

4. Após misturar novamente, cubra sua ganache com plástico filme e deixe descansando em temperatura ambiente por em média 2 horas e meia antes de rechear seus bolos.



Saborizando com limão

Informações:

Nessa ganache vamos utilizar apenas o suco do limão para saborizar.

O limão também pode ocorrer a mesma coisa da ganache de maracujá e talhar, por conta do ácido presente nele.

Se isso acontecer você já sabe o que fazer: É só usar um mixer ou uma batedeira e bater até a ganache voltar ao normal.

Ganache de limão para recheio

Ingredientes:

**400 gramas de chocolate
branco nobre.**

**Meia caixa de creme de
leite.**

• **100 gramas.**

**Suco de em média 2 limões
sicilianos ou taiti.**

• **50ml**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

3. Com a ganache homogênea, acrescente o suco de limão e misture novamente.

4. Após misturar novamente, cubra sua ganache com plástico filme e deixe descansando em temperatura ambiente por em média 2 horas e meia antes de rechear seus bolos.



Saborizando com framboesa

Informações: _____

Nessa saborização ensinaremos através da geleia de framboesa, assim como fizemos na de morangos.

Você pode usar usar também a polpa da fruta caso queira, dará certo da mesma forma.



Geleia de framboesa

Ingredientes:

250 gramas de framboesas.

Meia xícara de açúcar (medida da xícara é de 240ml).

Suco de meio limão.

- 90 gramas.
-
- 10ml.

Modo de preparo:

1. Coloque as framboesas em uma panela, cubra com o açúcar e o suco de limão.

2. Ferva, mexendo de vez em quando, até que a mistura comece a ficar viscosa e a soltar do fundo da panela.

3. A geleia está pronta. Deixe esfriar um pouco antes de usar na sua ganache.

4. Coloque nos potes de vidro esterilizados, deixando um espaço de um dedo até a tampa caso queira guardar por mais tempo.

Ganache de framboesa para recheio

Ingredientes: _____

**Uma receita da geleia de
framboesas acima.**

**400 gramas de chocolate
branco nobre.**

**Quase meia caixa de creme
de leite.**

• **80 gramas.**

Modo de preparo: _____

**1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas
para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos
intervalos ou em banho-maria.**

**2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de
leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.**

**3. Com a ganache homogênea, acrescente sua geleia de
framboesas e misture novamente.**

**4. Após misturar novamente, cubra sua ganache com
plástico filme e deixe descansando em temperatura
ambiente por em média 2 horas e meia antes de rechear
seus bolos.**



Saborizando com doce de leite

Informações:

Você precisará utilizar uma lata de leite condensado, precisa ser a lata para ficar mais seguro.

Retire o rótulo da sua lata e lave bem, envolva bem essa lata com papel alumínio, pelo menos 4 camadas de papel. Coloque a lata numa panela de pressão e cubra com água até 2 dedos acima da lata, leve para o fogo e após pegar pressão, conte 35 a 40 minutos para desligar o fogo, retirar a pressão e tirar o seu doce de leite.

Espere esfriar até conseguir manusear antes de usar na sua ganache e **cuidado para não se queimar.**

Ganache de doce de leite para recheio

Ingredientes:

**350 gramas de chocolate
nobre meio amargo.**

**1 lata de doce de leite
(ensinamos acima).**

• **395 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o doce de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

3. Com a ganache homogênea, cubra com plástico filme e deixe descansando em temperatura ambiente por em média 1 hora e meia antes de rechear seus bolos.



Saborizando com caramelo

Informações:

O chocolate branco já é bem doce, nessa saborização, ao invés de fazermos um caramelo com novos ingredientes, utilizaremos o açúcar do próprio chocolate para caramelizar e saborizar.

Para fazer isso, nós iremos “queimar” o seu chocolate branco, dessa forma, ficará caramelizado e não terá excesso de doce. Caso queira, após o tempo de descanso final dessa ganache, você pode bater na batedeira para deixar mais cremosa!

Ganache de caramelo para recheio

Ingredientes:

300 gramas de chocolate
branco nobre.

Meia caixa de creme de
leite.

- 100 gramas.

Modo de preparo:

Obs: A medida que essa ganache volta para o micro-ondas a sua tigela ficará cada vez mais quente, **tome cuidado**, utilize uma luva ou um pano para pegar além de não colocar em superfícies geladas (coloque um pano por baixo ou uma tábua de madeira).

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo sempre nos intervalos.

2. A cada vez que ele voltar ao micro-ondas por mais 30 segundos, é importante que você mexa sempre nos intervalos para não ficar nenhum grumo de chocolate, mexa até ficar liso novamente.

3. Conosco fizemos esse processo 10 vezes de levar ao micro-ondas por 30 em 30 segundos na potência máxima, pode ser que demore mais umas 2 vezes ou menos 2, você fará esse processo até ficar na cor de caramelo. **Cuidado ao experimentar pois fica muito quente!**

4. Por último, adicione o creme de leite, misture bem até ficar homogêneo, cubra com plástico filme e leve para gelar por uma hora e meia antes de rechear seus bolos.



Ganache de chantilly

Informações:

Essa é uma ganache que geralmente fica mais cremosa e brilhosa em comparação com a ganache de creme de leite comum.

Opinião sincera: Se você faz ganaches, a utilidade de aprender essa é para usar se por acaso você não tiver creme de leite em casa, tiver apenas o chantilly e estiver com pressa para fazer.

Você pode usar essa ganache para espatulagem e bicos.

Ganache de chantilly

Ingredientes:

**500 gramas de chocolate
nobre ao leite.**

**250ml de chantilly líquido,
gelado.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o chantilly e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

Obs: Essa ganache não precisa de tempo de descanso, você pode utilizar logo após ficar pronta.



Ganache para drip cake

Informações: _____

Utilizaremos a proporção de 200 gramas de chocolate e 200 gramas de creme de leite.

Para fazer um drip perfeito, o chocolate deve ser na mesma quantidade do creme de leite, caso queira fazer menos, é só se atentar nessa proporção.

Ganache para drip cake

Ingredientes:

200 gramas de chocolate nobre meio amargo.

1 caixa de creme de leite.

• **200 gramas.**

Modo de preparo:

1. Pique o seu chocolate nobre e leve no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos ou em banho-maria.

2. Após derreter o seu chocolate, acrescente o creme de leite e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

3. Utilize uma bisnaga de ketchup para aplicar, você também pode usar um saco de confeitar ou uma colher, com a bisnaga é mais fácil.

Obs: Essa ganache para drip cake não precisa de tempo de descanso, se ficar dura demais você pode adicionar uma colher de chá ou de sopa de leite e mexer para voltar a ficar na consistência desejada.

Especialista em ganache



Autor: Igor de Melo dos Santos

Conheça também abaixo:



Lucrando com geleias



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



Master



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!

Caseiros
que vendem



Brownies fáceis que vendem



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



Brigadeirando

Lucrando com brigadeiros



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



Lucrando com bolos no pote



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



Donuts de sucesso



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!



Quanto vale o meu bolo?



CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!

