Ganache

MASTERCLASS

APOSTILA COM RECEITAS
TURMA 2 - PERÍODO: 10 A 17/01/21



ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais



Orientações para você acompanhar a Ganache Masterclass.

Em primeiro lugar gostaria de agradecer sua participação na minha segunda turma on-line! O meu objetivo é que você inclua essa cobertura em seu cardápio e possa oferecê-la a seus clientes, aumentando assim a sua gama de produtos.

Vou passar algumas orientações para que você possa ter a melhor experiência possível e consiga fazer a ganache com os materiais disponíveis para você. Então LEIA tudo com muita atenção e bom curso!

1. Para assistir o curso, entre no Instagram @ganache.aprendizes. Todas as aulas já estarão organizadas no feed na sequência correta.
2. O acesso aos vídeos é somente durante a semana do curso (de 10 a 17/01/2021).
3. Assista primeiro o vídeo de boas vindas, no qual passo informações importantes e dou dicas para se trabalhar com a ganache e obter os melhores resultados. Anote tudo que precisar para consultas futuras!
4. Em seguida, assista todas as aulas e leia todas as legendas dos posts. Muitas informações são passadas nas descrições dos vídeos!
5. Faça prints dos posts importantes e salve-os num álbum do seu celular. Faça um backup no drive, caso ocorra algum problema com seu celular.
6. É fundamental fazer anotações sobre os seus resultados na fase dos testes e em TODAS as vezes que você fizer as ganaches! Imprima essa apostila e assista o curso anotando as informações mais importantes para não esquecer! Se necessário, imprima mais cópias das folhas de anotações!



Espero que esse curso possa te proporcionar a imensa satisfação pessoal, que é fazer um lindo bolo de Ganache!

Com carinho,

Rose

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

MOUSSE DE CHOCOLATE ALPINO PARA RECHEIO

Ingredientes

- 400 g de chocolate nobre meio amargo
- 150 g de creme de leite 20% de gordura
- 395 g de doce de leite
- 30 g de chocolate em pó
- 5 g de emulsificante

Modo de Preparo

Derreta o chocolate no microondas, Acrescente o creme de leite e misture até emulsionar em uma ganache. Reserve.

Na batedeira bata o doce de leite para que fique cremoso.
Acrescente a ganache e bata por 1 minuto.
Acrescente o chocolate em pó e bata por mais 1 minuto.
Por fim adicione o emulsificante e bata por 3 a 5 minutos para aerar.
Leve à geladeira por 4 horas, e após esse descanso, utilize para rechear o bolo.

IMPORTANTE: Este recheio necessita que cerquinha de proteção feita com ganache ou brigadeiro.

VARIAÇÕES:

- Você pode tornar esse recheio ainda mais interessante acrescentando um elemento crocante como amendoim torrado, avelã, bombom Ferrero Rocher picado, ovo maltine rocks, granulados, gotinhas de chocolate...
- Pode saborizar com uma colher de café de baunilha.
- Pode adicionar 2 colheres de sopa de Nutella ou pasta de avelã.
- Pode adicionar 30 ml de licor da sua preferência ou bebida alcoólica (reduza o creme de leite nessa mesma quantidade).

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

GANACHE DE LARANJA PARA RECHEIO

Ingredientes

- 400 g de chocolate nobre meio amargo
- 50 g de suco de laranja
- 100 g de creme de leite 20% de gordura
- Raspas de 1 laranja

Modo de Preparo

Derreta o chocolate no microondas, Acrescente o creme de leite e misture até emulsionar em uma ganache.

Adicione o suco de laranja e as raspas e misture bem.
Deixe descansar por 4 h em temperatura ambiente e utilize para rechear o bolo.

VARIAÇÕES:

- Você pode tornar esse recheio ainda mais interessante se após colocar a camada de recheio no bolo, adicionar sobre ele uma fina camada de geléia de laranja ou de damasco.
- Pode adicionar 2 colheres de sopa de pasta saborizante de avelã ou Nutella.
- Pode adicionar 30 ml de licor de laranja ou bebida alcoólica de sua preferência (reduza o creme de leite nessa mesma quantidade).

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

Ganache para fazer Drip Cake

QUANTIDADES PARA BOLO
COM 10 CM DE ALTURA

Faço o drip de 2 formas:

1. Com a ganache que sobra da cobertura, vou acrescentando mais creme de leite até ficar bem fluida, testo na lateral da tijela e vejo o caimento. Quando estiver no ponto que eu quero, aplico no bolo com a bisnaga (conforme demonstrado no vídeo).

2. Derreto o chocolate no microondas, acrescento o creme de leite e misturo até emulsionar em uma ganache (conforme a tabela abaixo). Aplico no bolo com a bisnaga.

GANACHE PRETA PARA DRIP

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	100 g	30 g
17 cm	120 g	40 g
20 cm	150 g	50 g

GANACHE BRANCA PARA DRIP

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	100 g	20 g
17 cm	120 g	25 g
20 cm	150 g	30 g

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

CREME DE LEITE UHT COM 20% DE GORDURA

QUANTIDADES PARA BOLO
COM 10 CM DE ALTURA

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	200 g
17 cm	500 g	250 g
20 cm	600 g	300 g

GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	190 g
17 cm	500 g	240 g
20 cm	600 g	290 g

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	130 g
17 cm	525 g	170 g
20 cm	600 g	195 g

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

ANOTAÇÕES

Registre tudo aqui, todos os seus resultados!

CREME DE LEITE UHT COM 25% DE GORDURA

QUANTIDADES PARA BOLO
COM 10 CM DE ALTURA

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	290 g
17 cm	500 g	370 g
20 cm	600 g	440 g

GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	190 g
17 cm	500 g	240 g
20 cm	600 g	290 g

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

bolo	chocolate	creme de leite
15 cm	400 g	140 g
17 cm	500 g	180 g
20 cm	600 g	210 g

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

ANOTAÇÕES

Registre tudo aqui, todos os seus resultados!

CREME DE LEITE UHT COM 17% DE GORDURA

QUANTIDADES PARA BOLO
COM 10 CM DE ALTURA

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

bolo	chocolate	creme de leite	manteiga sem sal
15 cm	400 g	135 g	15 g
17 cm	500 g	170 g	20 g
20 cm	600 g	200 g	25 g

GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

bolo	chocolate	creme de leite	manteiga sem sal
15 cm	400 g	110 g	10 g
17 cm	500 g	135 g	15 g
20 cm	600 g	160 g	20 g

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO - NÃO RECOMENDO A UTILIZAÇÃO DE CREME DE LEITE 17%

ROSE BITTENCOURT
rose.bit.bolosartesanais

ANOTAÇÕES

Registre tudo aqui, todos os seus resultados!