

BOLEIRA DE MÃO CHEIA.



RAINHA DA GANACHE

COM MARÍLIA CALÁCIO



GANACHE



RAINHA DA GANACHE

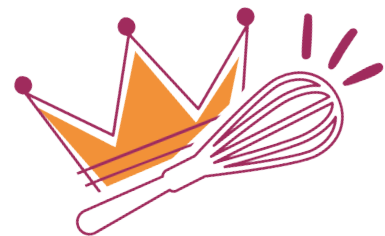
COM MARÍLIA CALÁCIO



Sumário

O que é ganache.....	2
Ingredientes para o preparo de ganaches e suas funções técnicas	2
Chocolate	3
Creme de Leite	7
Importante você saber sobre ganache	10
Receita da ganache película	13
Receita ganache de espatulagem	15
Receita ganache de limão	21
Receita ganache de maracujá	21
Receita ganache de pasta saborizante.....	22
Receita ganache de cachaça ou outra bebida alcoólica	24
Receita ganache de Nutella.....	25
Receita ganache de doce de leite	26
Receita ganache de paçoca	27
Receita ganache de Óreo	28
Receita ganache com água	29
Variações da ganache com água	30





O que é ganache?

Definição usual: nome feminino (em francês: ganache au chocolat). É uma das preparações básicas da confeitaria; elaborada com chocolate derretido e creme de leite. Essa preparação é muito versátil e pode ser aromatizada com temperos, batida para adicionar leveza ou enriquecida com manteiga. (Fonte: Livro: Neo Cacao – *wielfried Hauwel / Berry Farah*).

Como toda receita famosa, a ganache tem uma história que é, por sinal, bastante discutida. A que eu conheço é a seguinte:

“Por volta de 1950, um aprendiz de chocolatier pega o creme de leite fervido e o derrama indevidamente sobre o chocolate. O seu chefe, quando descobre, fica muito bravo com seu aprendiz e o chama de “ganache”. Ou seja, a palavra francesa ganache se refere a pessoa incapaz e estúpida, um tolo (Fonte: *Pierre Hermé, Le grand livre du chocolat: 380 recettes, Mondo, Vevey, 2007*).”

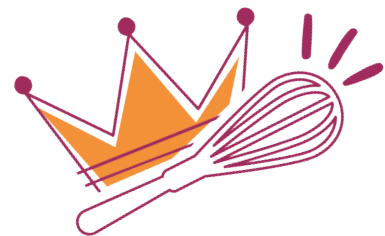
Acredita-se, também, que o nome da preparação seja uma homenagem a peça Les Gana- ches, de Victorien Sardou, que ridicularizava todos aqueles com visões antiquadas e não progressistas.

Outra discussão sobre a ganache, além da origem, é sua definição. Bom, para os franceses, ganache é uma mistura (emulsão) perfeita entre chocolate e creme de leite fresco (ou nata), podendo ou não ter um toque de manteiga, mel ou glucose de milho, que dão um brilho extra ao preparo. Mas, para outros confeitários, ganache é uma emulsão perfeita entre chocolate e algum líquido, seja ele creme de leite, polpa de fruta, chás, licores etc.; e eu concordo com essa última teoria. Nas proporções certas, essa mistura de chocolate derretido e algum líquido se transforma num creme que dá vontade de comer até a última colherada. Mas talvez você esteja se perguntando como é possível misturar chocolate e outro líquido que não seja o creme de leite (seja ele fresco ou de caixinha), mas a verdade é que dá certo, sim!

Quando falamos em “proporção certa”, há muito a se considerar. Você deseja uma ganache mais fluida ou mais consistente? Saiba que a quantidade de chocolate e líquido na ganache vai depender do objetivo da receita, mas essa é uma informação que iremos discutir mais para frente!

Como vimos acima, a ganache é feita, basicamente, com chocolate, creme de leite ou algum líquido, mas, qual seria a função de cada um desses ingredientes na receita?





Ingredientes para o preparo da ganache e suas funções técnicas

Chocolate

Frequentemente recebo dúvidas sobre a diferença entre os chocolates. Afinal, do que se trata o chocolate nobre ou chocolate fracionado? Cada um desses produtos têm composições e usos diferentes. E para entender a diferença, vou começar explicando que o chocolate é uma receita feita a partir de alguns ingredientes básicos: massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e, na maioria dos casos, leite e outros componentes químicos.

O que poucas pessoas sabem é que a porcentagem de cacau no chocolate está diretamente relacionada com a quantidade de açúcar. Por exemplo, um chocolate com 60% de cacau contém 40% de açúcar. Já um com 85% de cacau leva apenas 15% de açúcar em sua elaboração. Mostrarei, aqui, meus exemplos:

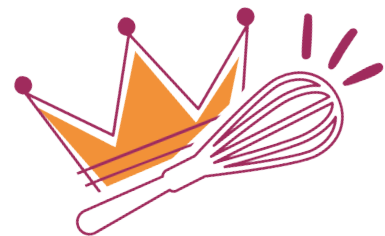
“De acordo com a definição publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), só pode ser classificado como chocolate o produto preparado com o mínimo de 25% de massa de cacau em sua composição, com adição ou não de outros componentes alimentares”.

O chocolate amargo é considerado o chocolate mais nobre e verdadeiro porque leva pouca – ou nenhuma – adição de leite e tem baixos teores de açúcar.

Existem variações de teor, de 35% a 85% de cacau:

- Meio Amargo: 35% a 50%
- Amargo: 50% a 75%
- Extra Amargo: 75% a 85%



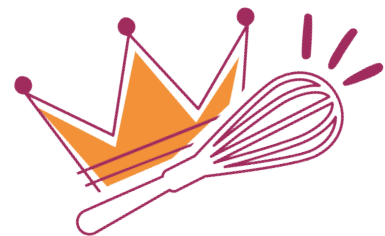


O chocolate meio amargo é o mais usado na confeitaria porque é mais puro e permite mais variações. Pode variar bastante de sabor, cor e aroma, de acordo com a concentração de cacau em sua receita. Por definição, todo chocolate que utiliza um volume acima de 50% de massa de cacau em sua receita pode ser classificado como amargo. Entretanto, é possível encontrar diferentes variações dessa concentração em chocolates no mercado, com características únicas e que agradam vários tipos de paladares.

É possível encontrar, também, receitas com teores que chegam a 99% de cacau em sua composição, com a adição mínima de outros ingredientes. Todos têm como sua principal característica a coloração escura e o amargor no paladar – que aumenta de acordo com a concentração do cacau.

Exatamente por utilizarem uma grande quantidade de massa de cacau em suas composições, os chocolates amargos são considerados mais nutritivos do que os outros tipos de chocolate, por apresentarem maior teor de fotoquímicos e outros nutrientes em sua composição – além, é claro, do menor teor de gordura e açúcar. Então, quando sua nutricionista disser que você pode comer 10g a 20g de chocolate todos os dias, ela está falando desse chocolate amargo aqui, tá bom?! Com baixo teor de açúcar! Não vem querendo sabotar sua dieta comendo um bombom por dia, que não vai dar certo!





Já o chocolate ao leite, é assim considerado quando seu percentual de massa de cacau varia entre 15% e 30%; o restante é distribuído entre manteiga de cacau, açúcar, leite, leite em pó, emulsificantes etc. Essa mistura garante a esse tipo de chocolate uma coloração marrom mais clarinha, uma textura mais cremosa e um sabor mais adocicado, por isso, agrada a maioria dos paladares.

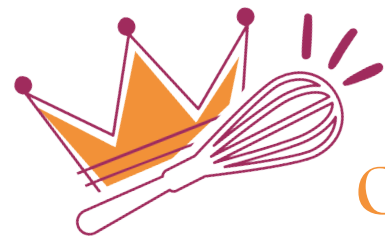
Entretanto, no aspecto nutricional, o chocolate ao leite tem um maior teor de gordura e açúcar. Ou seja, menor concentração de nutrientes e compostos antioxidantes.



E por último, temos o chocolate branco. Ele é um dos tipos de chocolate que, apesar de ter a gordura natural do cacau em sua composição, não possui massa de cacau (licor de cacau), apenas manteiga de cacau. E por isso, por conter sólidos e derivados do cacau, mesmo que não seja apenas a massa de cacau, é sim, considerado um chocolate. O chocolate branco é preparado também com leite e açúcar, porém, em uma quantidade bem maior, o que faz aumentar sua concentração de gordura e, consequentemente, seu valor calórico.

Apesar disso, é o tipo de chocolate com sabor mais suave e agradável, se tornando um dos favoritos de quem valoriza o paladar mais adocicado. O chocolate branco de boa qualidade é aquele que possui uma aparência amarelada, indicando a presença da nossa amiga manteiga de cacau.





Coberturas fracionadas e hidrogenadas

Agora que você já aprendeu tudo sobre o chocolate, desde a origem, produção e diferença entre eles, podemos falar sobre outros produtos derivados do chocolate, como “as coberturas fracionadas e hidrogenadas”. Afinal, qual a diferença entre elas?

Chocolate puro ou popularmente conhecido como “nobre”:

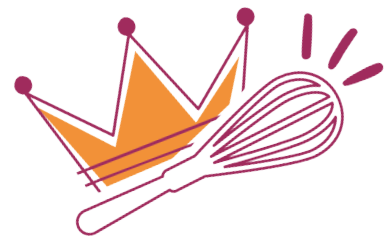
Como já vimos, de acordo com as leis do Brasil, o chocolate puro precisa ter a quantidade mínima de 25% de massa de cacau para ser considerado chocolate. Quanto mais massa de cacau tiver, mais saudável (e mais amargo) é o chocolate. Para trabalhar com o chocolate puro, é necessário fazer a temperagem (também chamada de “cristalização”). Temperagem é uma técnica pela qual o chocolate é aquecido e resfriado, para que ele fique brilhoso, com boa textura, fácil de ser moldada, e com a crocância perfeita!

Mas, preste atenção, pois, para usar o chocolate puro nas preparações, é necessário fazer a temperagem. Ou seja, para utilizar o chocolate na sua forma pura, como na fabricação de casquinhas de ovos de páscoa, banhos em bombons ou pães de mel, barrinhas de chocolate, etc, é necessário fazer a temperagem do chocolate. Agora, a partir do momento que você utiliza chocolate misturado com outros ingredientes como: brigadeiro, brownies e ganaches, não tem a necessidade de fazer a temperagem dele.

Chocolate fracionado:

Alerta: chocolate fracionado não é chocolate! Começamos por aqui. Na composição desse “chocolate”, a manteiga de cacau é parcialmente substituída por outra gordura vegetal, normalmente pelo óleo de palma. Por isso, o chocolate fracionado costuma ser mais aveludado, menos crocante do que o chocolate nobre e com a secagem mais rápida - não precisa passar pelo processo de temperagem. Isso ajuda o chocolate a manter sua forma e brilho por mais tempo, principalmente em um país tão quente como o Brasil. Eles são muito procurados pelas confeitarias e doceiras por ser um “chocolate” que resiste às altas temperaturas e mudanças climáticas.





Chocolate hidrogenado:

Vai por mim: esse é o pior de todos em termos de qualidade e de sabor, porém, é o mais barato. Possui maior teor de gordura vegetal - neste caso, utiliza-se a gordura vegetal da soja. Esse chocolate é aquele que as pessoas chamam de “chocolate parafinado, com aquele gosto pastoso de vela”. Isto porque em sua fabricação utiliza-se de um processo químico chamado hidrogenação, que nada mais é do que a adição de minúsculas partículas de metal à gordura vegetal prensadas ao gás hidrogênio num reator de alta pressão e temperatura.

Sim, esse é um chocolate classificado como ruim, bem inferior. Além disso, o consumo da gordura hidrogenada está associado a uma série de doenças graves que ainda vão para além do câncer, diabetes, obesidade e disfunções no sistema imunológico.

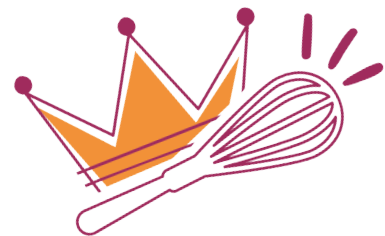
Então, caso você não queira de jeito nenhum usar o chocolate puro, prefira usar coberturas “fracionadas” que as “hidrogenadas”. Prefira sempre utilizar os melhores ingredientes em suas receitas. Sei que cada confeitadora tem o seu público e nem todo cliente está disposto a pagar pelo chocolate; na verdade, tudo bem ser assim, mas, pesquise sempre o melhor custo-benefício. Procure sempre a melhor matéria-prima dentro do valor que seu cliente está disposto a pagar. Faça sempre o seu melhor! Clientes satisfeitos voltam mesmo que paguem um pouquinho a mais. Já os clientes insatisfeitos, além de não voltarem, falam mal de você para outras pessoas.

Creme de leite

O creme de leite é a gordura separada do leite e o teor de gordura é o fator que determina os diferentes tipos de creme de leite produzidos, como: creme de leite fresco, uht de caixinha, de latinha, etc.

O creme de leite na nossa ganache, tem a função de trazer maciez. Por isso, o percentual de gordura da marca e a quantidade escolhida influenciará e muito na textura da sua ganache. Utilizei o creme de leite 17% de gordura (aquele de caixinha UHT) em todas as minhas receitas porque ele é o que encontramos facilmente no supermercado. É também o mais barato e conseguimos fazer nosso próprio estoque para uma grande produção.





Mas, afinal, realmente tem muita diferença entre optar por um ou outro tipo de creme de leite? **Eu respondo: tem sim, e essa diferença é grande!**

Calma. Vou te explicar:

Creme de leite fresco:

O creme de leite fresco é basicamente a gordura do leite diluída. Seu único ingrediente é o creme de leite pasteurizado. Por não conter conservantes em sua composição, precisa ser mantido resfriado e possui validade reduzida se comparado aos outros cremes de leite. Por isso é o mais caro de todos e o que tem maior percentual de gordura. Os cremes de leite frescos nacionais costumam conter de 30% a 35% de gordura. Quando gelados, batemos em chantilly - e se bater por mais tempo, o soro se separa da gordura, e essa gordura vira a nossa amada manteiga.

Nata:

Muito parecida com o creme de leite fresco, a nata possui as mesmas funções e propriedades, com a única diferença de conter mais gordura em sua composição, podendo chegar até a 50% de gordura.

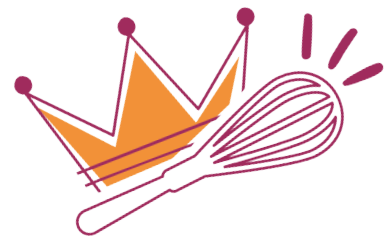
Creme de leite de latinha:

Tem percentual de gordura que varia de 20% a 30%. Também não precisa de refrigeração antes de ser aberto porque em sua composição possui alguns aditivos químicos e estabilizantes que ajudam na maior vida útil. Ele não é homogeneizado, o que quer dizer que o soro vem separado do creme de leite dentro da latinha, por isso você precisará misturar o creme com o soro quando for utilizar ou, caso a receita peça, retirar o soro, para ter um creme mais consistente. Após abrir a lata e não utilizar todo o conteúdo, retire o que sobrou da lata, e guarde na geladeira em um pote fechado.

Creme de leite de caixinha:

Fácil de ser encontrado, é um produto UHT (Ultra High Temperature), o que quer dizer que é processado em alta temperatura, proporcionando, assim, um maior prazo de validade em comparação aos que são apenas pasteurizados. Ele também é homogeneizado, ou seja, já vem misturado com o soro; possui um percentual



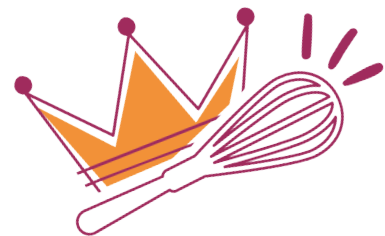


menor de gordura, de 17% a 25%, podendo variar conforme o fabricante, e não precisa de refrigeração antes de ser aberto. Ele tem em sua composição componentes químicos e estabilizantes, por isso conseguimos ter maior vida de prateleira.

Ao contrário do que a maioria acredita, o creme de leite de caixinha não talha ao ser fervido para o preparo de cremes doces ou salgados. A combinação com um elemento ácido, como um molho de tomate, por exemplo, é que faz com que o creme talhe. A principal diferença entre o creme de leite de caixinha e de lata está no soro: na caixinha, o soro já vem misturado. Por isso, se você precisar preparar uma receita que exija o creme de leite sem soro, precisa ser o de lata. No entanto, se você precisar ferver o creme de leite para preparar alguma receita, o ideal é o de caixinha, porque ele não talha em altas temperaturas. Nenhum dos dois, nem creme de leite de latinha nem creme de leite de caixinha, batem chantilly, mesmo estando gelados.

E agora, qual o melhor, dentre esses cremes de leite, para usar em minhas ganaches? Como te expliquei, a função do creme de leite é dar cremosidade, até porque ele é a própria gordura do leite e, desse modo, o melhor creme de leite para usar seria aquele com maior percentual de gordura e sem nenhum espessante e estabilizante, ou seja, creme de leite fresco ou nata. Mas, apesar de saber disso, eu sempre usei creme de leite UHT, 17% de gordura em minha produção, tanto nos recheios, quanto em brigadeiros e ganaches, porque aqui no Brasil, o creme de leite fresco é o mais caro, além de super perecível e, por isso, difícil mantê-lo em estoque. Depois de aberto, a sua validade é de apenas 5 dias. E se você não o utilizar todo de uma vez, o desperdício sairá caro.





Importante você saber sobre a ganache

Conforme ensinado durante nossas aulas, utilizamos dois tipos de ganache: para película (mais fininha) e para a cobertura (mais cremosa e consistente).

Sempre falei sobre a importância de ficarmos calmas na hora de fazer uma ganache. Parecia um pouco de ironia da minha parte, mas não! Fiz essa aula explicando sobre ganaches para vocês darem a devida importância ao meu conselho: “Tenham calma!”. Provavelmente sua ganache não ficará igual a minha na primeira tentativa, porque você pode estar usando marcas de matéria-prima diferentes. Mas, o fato da sua ganache ter ficado muito diferente da minha, não significa que ela deu errado; apenas ficou diferente.

Como eu expliquei na aula, a proporção de creme de leite pode mudar de acordo com a porcentagem de cacau do chocolate e porcentagem de gordura do creme de leite. Por isso, sempre peço calma! O desespero nos atrapalha a enxergar onde erramos ou o porquê de a receita ter ficado diferente.

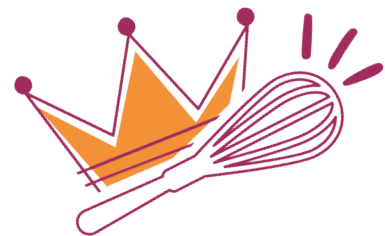
Nessa aula eu quis te ensinar o ponto correto, e não somente a receita correta. Eu mostrei a você, também, que existem diversos fatores que influenciam na consistência da ganache, como:

Ponto: quanto mais firme sua ganache, menor deverá ser a proporção de líquidos na receita. Quanto mais fluída, maior deverá ser a proporção de líquidos na receita.

Textura: não importa se a ganache é mais firme ou cremosa, a textura tem que ser lisa. Até porque, não queremos encontrar pedacinhos de chocolate mal derretidos ou perceber que o creme de leite está talhado. Isso pode atrapalhar muito nossa espatulagem no bolo! Neste caso, você pode, sim, usar a ajuda de um fouet ou até mesmo um mixer na hora de homogeneizar o creme de leite com o chocolate.

Porcentagem de sólidos de cacau do chocolate: quanto maior a porcentagem de sólidos de cacau, mais líquido será necessário. Por isso a ganache de chocolate meio amargo tem maior quantidade de líquidos do que a de chocolate branco.





Temperatura de cristalização: é a temperatura em que a ganache é armazenada. Ou seja, em temperaturas mais frias, a ganache fica mais firme e mais resistente. Já em temperaturas mais quentes, a ganache tende a ser menos firme, pouco consistente. Por isso, durante a aula, ensinei a você a deixar a ganache descansar em temperatura ambiente (18 a 25 graus), pelo menos 24 horas para ela ficar firme, na consistência que precisamos. Mas, se a sua cidade for muito quente, melhor deixá-la descansando na geladeira mesmo, até ficar na consistência que precisamos para espatulagem (mínimo 12h). E se a sua cidade for muito fria, sua ganache irá cristalizar (endurecer) mais rápido do que imagina, por isso o tempo de descanso será menor.

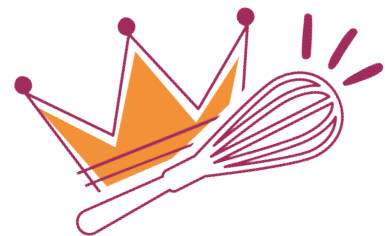
Creme de leite com % de gorduras diferentes: diferente do que muita gente pensa, se você estiver utilizando um creme de leite fresco em sua receita, não necessariamente precisará colocar uma menor quantidade, porque o creme de leite fresco é mais líquido. Apesar de ele ser líquido, contém muito mais gordura, ou seja, deixa a ganache ainda mais consistente, principalmente gelada.

Temperatura dos ingredientes: se por acaso você utilizar um creme de leite gelado no chocolate, derretido e quente, precisará usar uma quantidade ainda maior de creme de leite para chegar na consistência desejada e cremosa. Por isso, em todas as minhas receitas de ganache utilizei creme de leite em temperatura ambiente. Se você tiver creme de leite sobrando na sua geladeira, mesmo que seja UHT de caixinha, esquente-o de 10 a 30 segundos no micro-ondas até chegar na temperatura de 25 graus, antes de acrescentar no chocolate derretido.

Com ou sem brilho? Se a sua intenção é uma ganache bem brilhosa, o segredo é simples: acrescente um pouco de manteiga no preparo (10 gramas) e utilize apenas creme de leite com maior teor de gordura, acima de 25%.

Bem aerado (em francês: ganache émulsionnée e em inglês: whipped ganache): o que eu mais amo na ganache é a textura mais densa e pesada. No entanto, ela também pode ganhar uma versão aerada para recheios ainda mais cremosos e leves. Para isso, basta pegar a ganache já pronta e descansada (seja em temperatura ambiente ou seja na geladeira) e com a ajuda de uma batedeira, com o batedor globo, bater por aproximadamente 5 minutos até que a preparação fique mais leve, clara e aerada. Você poderá utilizar essa técnica em qualquer uma das nossas receitas.





Talhou? Se você perceber que a gordura está se separando do restante dos ingredientes, existem duas soluções:

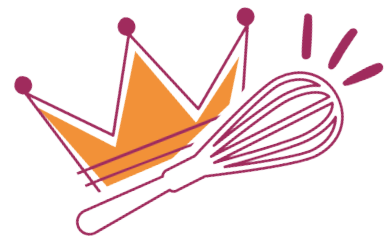
1. bater o creme até que os ingredientes voltem a se misturar.
2. levar o recipiente em banho-maria, mexendo bem até que a mistura volte a ficar homogênea. E lembre-se: nunca deixe o creme de leite ferver!

Endureceu enquanto usa? se enquanto você estiver espatulando, sua ganache tiver endurecido, aqueça-a no micro-ondas de 5 em 5 segundos, até chegar na consistência cremosa para espatular.

Endureceu antes de usar? Ficou muito consistente? aqueça-a no micro-ondas, adicione mais líquido, aos poucos, sempre pesando antes a quantidade que você está adicionando, para poder anotar na sua ficha técnica (na sua receita) e espere descansar novamente.

Se estiver muito líquida ou pouco consistente: aqueça-a no micro-ondas de 10 em 10 segundos e adicione chocolate derretido, sempre pesando antes a quantidade que você está adicionando, para poder anotar na ficha técnica. Leve para descansar novamente.





Receita da ganache película

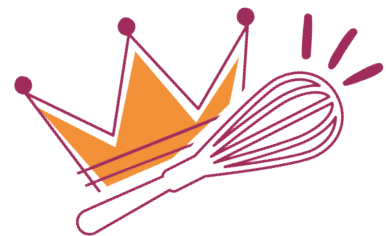
CHOCOLATE MEIO AMARGO		
Chocolate meio amargo	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	70g	20g
CHOCOLATE AO LEITE		
Chocolate ao leite	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	60g	20g
CHOCOLATE BRANCO		
Chocolate branco	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	50g	20g

Abaixo está o modo de preparo da ganache para fazer com qualquer tipo de chocolate: branco, ao leite, blend ou meio amargo.

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.







Receita ganache de espatulagem

Creme de leite caixinha UHT 17% à 20%

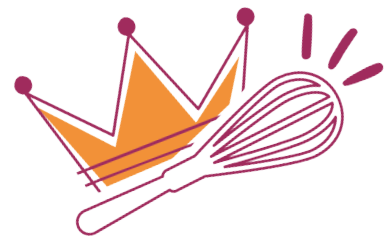
CHOCOLATE MEIO AMARGO		
Chocolate meio amargo	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	150 a 200g	20g
CHOCOLATE AO LEITE		
Chocolate ao leite	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	100 a 150g	20g
CHOCOLATE BRANCO		
Chocolate branco	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	75 a 100g	20g

Abaixo está o modo de preparo da ganache para fazer com qualquer tipo de chocolate: branco, ao leite, blend ou meio amargo.

Modo de preparo:

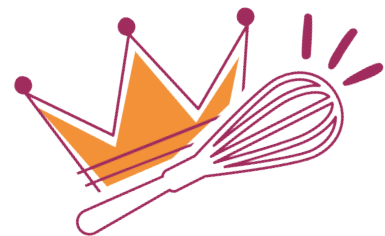
- Coloque o chocolate em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.





- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Importante!

Por que coloquei essa variação da quantidade de creme de leite acima? Porque eu percebi uma diferença muito grande entre minhas ganaches feitas com chocolates diferentes. Como assim? Para todas as receitas acima, eu estou utilizando chocolate “nobre”, fato! **Só que nem todos os chocolates nobres possuem em sua composição apenas manteiga de cacau como sua gordura principal.** Como estudamos acima, aqui no Brasil, para ser considerado chocolate, deve haver uma quantidade mínima de manteiga de cacau e sólidos de cacau em sua composição. Então, **algumas marcas, principalmente nacionais, utilizam a gordura hidrogenada também na fabricação do chocolate, isso porque a manteiga de cacau é um ingrediente muito caro e acrescentar a gordura hidrogenada reduziria muito o custo de produção.** Então, para deixar o chocolate nobre ainda mais acessível, eles não utilizam apenas manteiga de cacau, como também, a gordura hidrogenada.

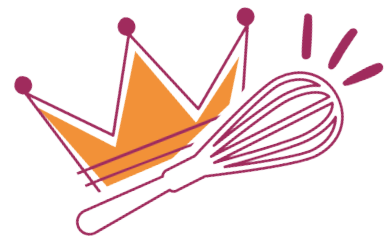
Então, *como saber se a marca do chocolate utiliza apenas manteiga de cacau em sua composição, ou se também utiliza a gordura hidrogenada?* Muito simples: apenas lendo a embalagem e, principalmente, a descrição dos ingredientes.

Bom, sabendo disso, eu percebi que os chocolates produzidos apenas com manteiga de cacau precisam de uma menor quantidade de creme de leite, já que a manteiga de cacau é um tipo de gordura natural, que derrete facilmente na boca e em temperaturas mais altas. Por isso, decidi fazer o balanceamento perfeito dessa ganache, diminuindo a proporção de quantidade de creme de leite da receita. Já o chocolate que tem na composição a gordura hidrogenada, fica mais estável, por isso, aumentei a quantidade de creme de leite para deixar minha ganache macia, mesmo após gelada.

Então, resumindo:

- Chocolate apenas com manteiga de cacau: menor quantidade de creme de leite na receita.
 - Chocolate com manteiga de cacau e gordura hidrogenada: maior quantidade de creme de leite na receita.
- (levando em consideração, as proporções acima)



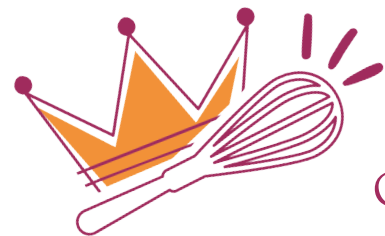


A nossa receita de ganache de espatulagem é perfeita, não só para decorar e espatular nossos bolos, como também ponto e textura perfeitos para:

- Bicos de confeitaria;
- Para rechear os bolos;
- Para decorar cupcakes.

Abaixo estão várias receitas deliciosas e versáteis, que partiram da proporção da nossa ganache. Acho isso incrível porque você mesma pode criar suas receitas partindo das proporções.





Receita ganache espatulagem

Creme de leite fresco

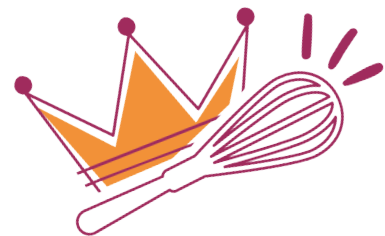
CHOCOLATE MEIO AMARGO		
Chocolate meio amargo	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	300g	20g
CHOCOLATE AO LEITE		
Chocolate ao leite	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	150g	20g
CHOCOLATE BRANCO		
Chocolate branco	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	100g	20g

Abaixo está o modo de preparo da ganache para fazer com qualquer tipo de chocolate: branco, ao leite, blend ou meio amargo.

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico e reserve.
- Leve o creme de leite fresco para ferver no micro-ondas, ou em uma panelinha de fundo grosso em fogo baixo.
- Assim que o creme de leite estiver fervido, verta sobre o chocolate e tampe por aproximadamente 5 minutos (tipo uma infusão)
- Após esses 5 minutos de infusão, mexa bem o chocolate que já estará derretido por causa do creme de leite fresco quente, e emulsione bem essa ganache com a ajuda de uma espátula.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Creme de leite de latinha

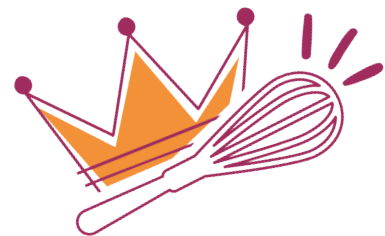
CHOCOLATE MEIO AMARGO		
Chocolate meio amargo	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	300g	20g
CHOCOLATE AO LEITE		
Chocolate ao leite	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	150g	20g
CHOCOLATE BRANCO		
Chocolate branco	Creme de Leite UHT	Glucose (opcional)
300g	100g	20g

Abaixo está o modo de preparo da ganache para fazer com qualquer tipo de chocolate: branco, ao leite, blend ou meio amargo.

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de limão

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	SUCO DE LIMÃO	GLUCOSE (OPCIONAL)
300g	65g	35g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	SUCO DE LIMÃO	GLUCOSE
300g	65g	35g	20g

Ganache de maracujá

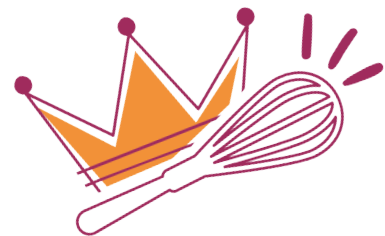
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	SUCO DE MARACUJÁ	GLUCOSE (OPCIONAL)
300g	65g	35g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	SUCO DE MARACUJÁ	GLUCOSE
300g	65g	35g	20g

Modo de preparo ganache de limão e de maracujá:

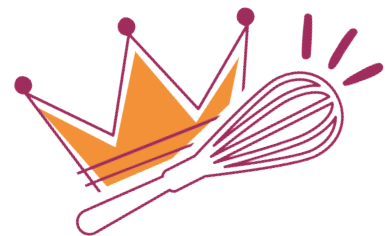
- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente o suco natural da fruta escolhida (limão ou maracujá)





- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de pasta saborizante

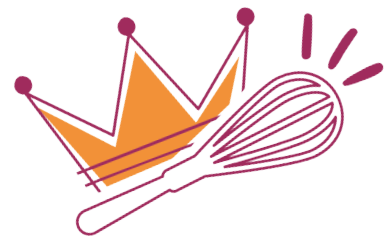
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	PASTA SABORIZANTE	GLUCOSE (OPCIONAL)
300g	100g	35g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	PASTA SABORIZANTE	GLUCOSE (OPCIONAL)
300g	100g	35g	20g

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente a pasta saborizante do sabor escolhido e emulsione bem.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de cachaça (ou outra bebida alcoólica)

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	CACHAÇA	GLUCOSE
300g	80g	20g	20g

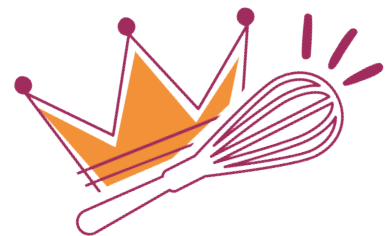
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	CACHAÇA	GLUCOSE
300g	80g	20g	20g

Você pode escolher outra bebida alcoólica ou destilados para substituir a cachaça. Se quiser que o sabor da bebida alcoólica escolhida fique mais forte, retire 15g creme de leite e acrescente 15g da bebida alcoólica. Ou seja, para a receita acima, considere 65g de creme de leite e 35g de cachaça.

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente a bebida alcóolica de sua preferência (cachaça, champagne, amarela, vodka, etc).
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de Nutella

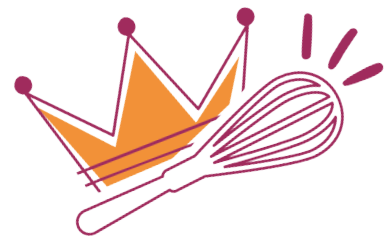
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	NUTELLA	GLUCOSE
300g	100g	80g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	NUTELLA	GLUCOSE
300g	100g	80g	20g

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente a Nutella e mexa bem.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de doce de leite

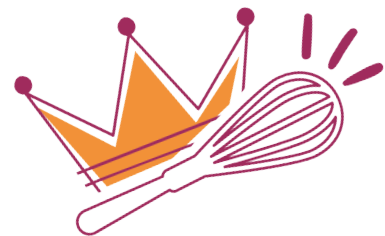
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	DOCE DE LEITE	GLUCOSE
300g	100g	150g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	DOCE DE LEITE	GLUCOSE
300g	80g	150g	20g

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente o doce de leite e mexa bem.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de paçoca

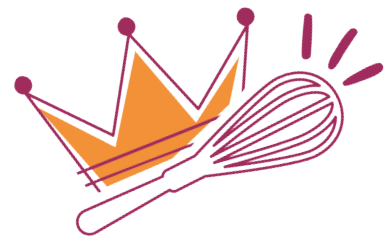
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	PAÇOCA	GLUCOSE
300g	100g	20g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	PAÇOCA	GLUCOSE
300g	100g	20g	20g

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente a paçoca e mexa bem.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache de Óreo

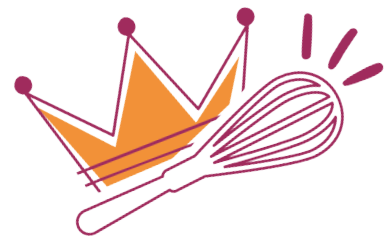
CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE 17% À 20%	OREO	GLUCOSE
300g	100g	20g	20g

CHOCOLATE BRANCO	CREME DE LEITE FRESCO OU LATINHA	OREO	GLUCOSE
300g	100g	20g	20g

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate branco em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Acrescente a bolacha Óreo picada (sem recheio) e mexa bem.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Ganache com água

CHOCOLATE BRANCO	ÁGUA	GLUCOSE
300g	50g	20g

CHOCOLATE AO LEITE	ÁGUA	GLUCOSE
300g	75g	20g

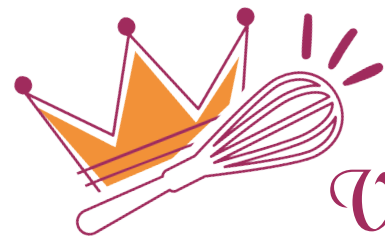
CHOCOLATE MAIO AMARGO	ÁGUA	GLUCOSE
300g	100g	20g

Abaixo está o modo de preparo da ganache para fazer com qualquer tipo de chocolate: branco, ao leite, blend ou meio amargo.

Modo de preparo:

- Coloque o chocolate em gotas (ou picado) dentro de uma vasilha de plástico que pode ir ao micro-ondas e leve para derreter.
- O derretimento será assim: leve ao micro-ondas, selecione a potência máxima e coloque 30 segundos. Retire e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas e coloque mais 30 segundos.
- Esse processo de derretimento fará o chocolate ficar bem derretido, de 40 a 45 graus.
- **Não deixe o chocolate passar de 45 graus para não queimar! Se o chocolate ultrapassar essa temperatura sua ganache não dará o ponto correto, porque o chocolate terá queimado e perdido toda sua estrutura.**
- Com o chocolate derretido, acrescente a água potável em temperatura ambiente e mexa bem até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Reserve. Sua ganache precisa de um tempo de descanso antes de ser utilizada para que cristalize e fique na textura perfeita.
- Se for reservar na geladeira: espere, no mínimo, 12h antes de usar.
- Se for reservar em temperatura ambiente (18 a 25 graus): espere o mínimo 24h antes de usar.
- Quando for usar a ganache e ela estiver um pouco durinha, leve ao micro-ondas de 5 em 5 segundos e vá mexendo bem até ficar na textura desejada.





Variações da ganache com água

- Você poderá brincar com essa ganache de água para fazer ganaches de outros sabores, como: maracujá, limão, Amarula, etc. Neste caso, troque 20% da quantidade de água pelo suco escolhido ou pela bebida da sua preferência. Brinque com as proporções referindo-se a tudo que você aprendeu no curso.
- Realmente, a ganache é surpreendente.

