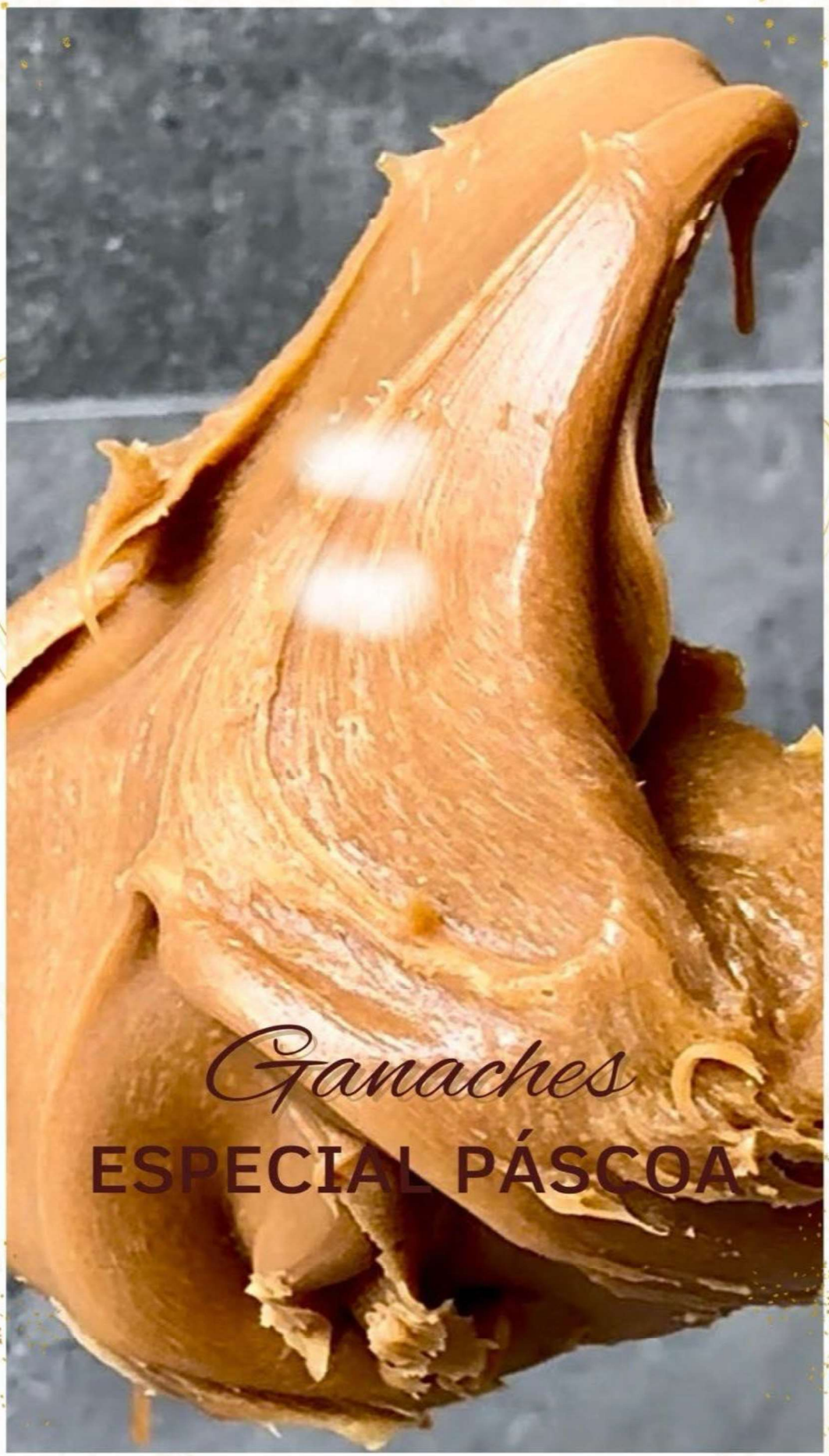
CHEF CHRIS MORAIS



Ganaches

ESPECIAL PÁSCOA

Nesta apostila se encontram receitas de ganaches cremosas que estão balanceadas, portanto, apresentam uma durabilidade maior.
Os ingredientes estão em proporções adequadas e com isso existe menor chance de proliferação de micro-organismos, podendo ficar em temperatura ambiente por até 10 dias (geladeira por 20 dias ou congelada por 3 meses), se produzida com os cuidados de higiene necessários, utilizando ingredientes em ótimo estado de conservação e validade e armazenado corretamente sem contato direto com o ar.

Além de ovos de páscoa e bombons, você pode utilizá-las em diversos preparos, como recheios de tartelettes e bolos.
Para fazer estas ganaches, recomendo utilizar um mixer, mas caso não seja possível, você pode utilizar o liquidificador ou até mesmo o processador de alimentos.

Aproveite!

SUMÁRIO

1. Ganache de coco.....3
2. Ganache de pistache.....4
3. Ganache de pipoca e caramelo.....5
4. Ganache de baunilha.....6
5. Ganache de avelã.....7
6. Ganache de maracujá e manjericão.....8
7- Ganache de chocolate ao leite.....9

Atenção
É proibida a venda, reprodução, transferências, envios em grupos de whatsapp desse conteúdo a terceiros. O compartilhamento constitui violação de direitos autorais.

GANACHE DE COCO

(Chef Chris Morais)



Para que esta ganache tenha um sabor agradável, o leite de coco em pó precisa ser de boa qualidade (estar com cheiro e gosto agradável de coco).

Ganache de coco:

Ingredientes:

- Leite de coco em pó	60g
- Creme de leite 35%	150g
- Chocolate branco	250g
- Sal	pitada

Modo de preparo:

1- Junte o leite de coco em pó no creme de leite morno e bata no mixer.
2- Aqueça o chocolate em um recipiente e verta a mistura do creme com o leite de coco em pó sobre o chocolate.
3- Acrescente o sal, bata no mixer , cubra e leve para gelar por 8 horas.
4- Utilize como desejar.







GANACHE DE PISTACHE

(Chef Chris Morais)



Ganache de pistache :

Ingredientes:

- Creme de leite (35%)	95g
- Chocolate branco	200g
- Pasta de pistache (uso da Gustosia Mec3)	45g
-Sal	Pitada

Modo de preparo:

1- Junte o chocolate, o creme de leite em um recipiente e aqueça um pouco, somente para derreter o chocolate (aproximadamente 30 segundos no micro-ondas).

2- Acrescente a pasta, bata no mixer, cubra e leve para gelar por 6 horas para firmar. Utilize como desejar.





GANACHE DE PIPOCA E CARAMELO

(Chef Chris Morais)



Ganache de pipoca e caramelo :

Ingredientes:

- Pipoca (milho estourado)	15g (aprox.. 1 xícara)
- Leite	40g
- Creme de leite 35%	110g

- Mistura de Creme de leite e leite	90g
- Chocolate branco	185g
- Sal	Pitada

Modo de preparo:

1- Misture o leite com o creme de leite em uma panela, aqueça, desligue antes de iniciar fervura e coloque a pipoca. Tampe e deixe por 15 minutos. Coe e pese a quantidade para a receita 90g.

2- Coloque o chocolate branco em uma panela e caramelize em fogo baixo. Verta a mistura de creme de leite e leite sobre o chocolate caramelizado, acrescente uma pitada de sal e bata no mixer até ficar bem liso.

3- Transfira para um recipiente e leve para gelar por 6 horas para firmar. Utilize como desejar.







GANACHE DE BAUNILHA

(Chef Chris Morais)



Ganache de baunilha:

Ingredientes:

- Pasta de baunilha	10g
- Creme de leite 35%	128g
- Chocolate branco	200g
- Sal	Pitada
- Manteiga	44g

Modo de preparo:

1- Coloque todos os ingredientes um recipiente e aqueça por 30 segundos no micro-ondas.. Bata com o mixer, cubra e leve para gelar por 6 horas. Utilize como desejar.





GANACHE DE AVELÃ

(Chef Chris Morais)



Ganache de avelã:

Ingredientes:

- Creme de leite (35%)	90g
- Chocolate branco	210g
- Pasta pura de avelã (Gustosia Mec3)	36g
- Sal	Pitada

Modo de preparo:

1- Junte o chocolate, o creme de leite em um recipiente e aqueça um pouco, somente para derreter o chocolate (aproximadamente 30 segundos no micro-ondas).

2- Acrescente a pasta, o sal, bata no mixer, cubra e leve para gelar por 6 horas para firmar. Utilize como desejar.





GANACHE DE MARACUJÁ E MANJERICÃO

(Chef Chris Morais)



Ganache de maracujá e manjericão:

Redução de maracujá :

1-Bata 300g de polpa de maracujá no mixer e passe por uma peneira para retirar as sementes.
2-Leve para a panela, ligue o fogo e conte 4 minutos depois de começar a ferver. Desligue o fogo e acrescente folhas de manjericão (entre 30 e 40 unidades de folha, quanto maior a quantidade, mais intenso o sabor de manjericão), tampe e deixe por 10 min.
3-Bata no mixer e coe. Reserve e pese a quantidade indicada para a receita.

Ganache ingredientes:

- Suco de maracujá reduzido com manjericão	70g
- Chocolate branco	220g
- Sal	Pitada
- Manteiga (temperatura ambiente)	10g

OBS: Você pode não utilizar o manjericão e fazer uma ganache com o sabor puro de maracujá.

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate no micro-ondas e quando estiver levemente morno (média de 35 graus), acrescente o suco reduzido em temperatura ambiente, a manteiga, o sal e bata no mixer.
2- Cubra com filme plástico em contato e leve para gelar por 6 horas para firmar.







GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

(Chef Chris Morais)



Ganache de chocolate ao leite:

Ingredientes:

- Creme de leite 35%	100g
- Chocolate ao leite	240g
- Glucose de milho	32g
- Manteiga	28g
-Sal	Pitada (1g)

Modo de preparo:

1- Junte todos os ingredientes em um recipiente e aqueça um pouco para derreter o chocolate. Comece com 30 segundos no microndas e se precisar coloque mais poucos segundos para aquecer o mínimo suficiente para derreter.

2- Bata no mixer, cubra e deixe descansando na geladeira por 6 horas, retire e utilize como desejar.