

Crema ganache al cioccolato fondente.

Una crema buonissima e facile da realizzare. Mi riporta indietro nel tempo, quando le mie figlie erano piccole. Adatta alla farcitura ma anche alle decorazioni.

Ingredienti:

- 250 g di panna vegetale
- 150 g di cioccolato fondente

in alternativa 160 g di cioccolato a latte.

Procedimento.

In un pentolino, mettiamo a bollire la panna vegetale (che per regolamento europeo non si può chiamare panna, infatti sulla confezione non è scritto panna).

Appena è pronta, togliamola dal fuoco e versiamo il cioccolato a pezzetti. Mescoliamo e facciamo sciogliere per bene, senza lasciare grumi. Nel caso, rimettiamo un attimo sul fornello a fiamma bassissima.

Versiamo la crema in una ciotola e facciamo raffreddare, mescolando spesso oppure coprendo con pellicola a contatto.

Dopodiché passiamo in frigo per 8/10 ore.

Io preferisco preparare il giorno prima per il giorno dopo.

Trascorso il tempo necessario, si presenterà compatta. Montiamola con le fruste a bassa velocità per pochissimo tempo. Ce ne accorgeremo subito, perché si schiarirà e diventerà morbida.

Assaggiamo e, a secondo dell'uso a cui è destinata, potremo regolarne la consistenza, aggiungendo un altro cucchiaino di panna o anche due (va bene anche latte).

Per darvi un'idea con questa dose potremo farcire un solo strato di pan di spagna da ca. 24/26 cm.

Questa crema può essere preparata anche con la panna fresca di latte aggiungendo quando si mette a bollire 20 g di miele o glucosio. Ho letto che in pasticceria in genere per dolcificare viene utilizzato lo zucchero invertito.

Nel caso, volessimo fare questa crema con cioccolato bianco potremo provare pari peso cioccolato e panna.

La crema ganache può avere diverse proporzioni tra panna e cioccolato, in quanto viene usata anche per fare i cioccolatini. In questo caso, una volta raffreddata, non viene montata ma utilizzata come base, tipo qui: <https://www.antoniettapolcaro.it/cioccolatini-e-tartufi/>