Layer Cake Academy

Zartbitterganache zum Einstreichen

Auf einen Blick

Überzug

Einstieg

Status : Der Inhaber hat die Prüfung am 11. Oktober 2026 bestätigt. Passen Sie die Angaben an Ihre Geräte, Zutaten und Arbeitsbedingungen an.

Erproben Sie dieses Lernrezept in Ihrer eigenen Küche. Die Ergebnisse können variieren.

Etwa 450 g vor dem Verlust. Ausgangspunkt für eine dünne Abdeckung von 15 cm; multiplizieren Sie mit 1,5 für vollständige Unterschicht und Abdeckung, echte Notwendigkeit, nach Höhe zu wiegen.

Vorbereitungszeit : 15 min

Ausgangsdurchmesser : 15 cm

Zutaten

Zartbitterkuvertüre, 55–65 % Kakao : 300 g — Zusammensetzung und Fluidität beeinflussen das Halten; Wählen Sie eine Referenz und bewahren Sie sie zum Testen auf.

Vollfette flüssige Schlagsahne : 150 g — Etwa 30 bis 35% Fett, je nach Etikett.

Ausstattung

Küchenwaage

Stieltopf

Hitzebeständige Schüssel

Teigschaber

Stabmixer, optional

Flacher Behälter

Frischhaltefolie

Konsistenz und Verwendung

Paste glatt und staggerable nach Griff und Textur, die bei Kälte aushärtet. Das Verhältnis 2:1 ist ein Ausgangspunkt, um nach Schokolade und Verfahren zu testen. Eine Einstellung auf 2,5:1 kann die mechanische Halterung verändern, ohne eine längere Umgebungssicherheit zu demonstrieren.

Kräftiger Zartbitterschokoladengeschmack.

Mechanischer Halt, der einmal genommen wird, um mit Schokoladenreferenz zu überprüfen, die Höhe und die tatsächlichen Bedingungen abdecken; keine Umweltgesundheitsstabilität abgezogen.

Glatter Überzug, Untergrund für Fondant und mehrstöckige Torten.

Backen

Kein Backofen nötig.

Die Konsistenz hängt von der Form des Behälters, der Temperatur und der Art des Schokoladen ab. Es ist besser, die Konsistenz zu beurteilen, anstatt sich auf eine feste Zeit zu verlassen.

Schritt 1 — Zubereitung von Schokolade

Die Schokolade fein hacken, sofern sie nicht bereits in kleinen Drops vorliegt. In eine saubere, trockene Schüssel geben. Die Sahne separat abwiegen.

Schritt 2 — Erhitzen Sie die Creme

Die Sahne bis zum ersten leichten Aufwallen erhitzen und vom Herd nehmen. Langes Kochen lässt zu viel Wasser verdampfen.

Schritt 3 — Emulsion erzeugen

Ein Drittel der Sahne auf die Schokolade gießen und in kleinen Kreisen von der Mitte aus rühren. Den Rest in zwei Portionen einarbeiten, bis die Masse glatt und glänzend ist.

Schritt 4 — Homogenisieren

Boden und Seiten der Schüssel abstreifen. Mit vollständig eingetauchtem Stabmixer fertig mixen, damit keine Luftblasen entstehen. Die Ganache soll glatt sein, ohne abgesetztes Fett.

Schritt 5 — Erreichen der Arbeitstextur

In ein geeignetes flaches Gefäß geben, direkt an der Oberfläche abdecken, kontrolliert abkühlen und im Kühlschrank kristallisieren lassen. Eine kleine Menge entnehmen und mit dem Teigschaber vorsichtig streichfähig rühren. Zeit außerhalb der Kühlung erfassen. Ohne nachgewiesene Stabilität nicht über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Worauf es ankommt

Geduld für Kristallisation.

Halten Sie eine konstante Arbeitstextur (sehr weiches Bad heiraten).

Fehlerbehebung

Zu schwer zu verbreiten. — Kalter Fang oder frischer Raum. — Gefesselt durch ein paar Sekunden Mikrowelle und Arbeit am flexiblen Spatel.

Zu weich, sinkt. — Zu wenig Schokolade oder noch heiße Ganache. — Lassen Sie in den Kühlschrank nehmen und dann eine kleine Menge wieder in Textur; Wenn nötig, testen Sie eine gewogene Zugabe von geschmolzener Schokolade. Beachten Sie die Neuformulierung und überprüfen Sie ihre Beibehaltung.

Aufbewahrung

Nach kontrolliertem Abkühlen in einem sauberen, geschlossenen Behälter oder direkt an der Oberfläche abgedeckt bei 0–4 °C kühlen. Herstellungsdatum und gesamte Verarbeitungszeit erfassen. Möglichst kurz vor der Verwendung zubereiten. Das Rezept belegt keine Haltbarkeit von 5 oder 7 Tagen. Lagerbedingungen vor einem Verkauf validieren. Verdächtige Ware niemals zur Sicherheitsprüfung probieren.

Nur nach einem getesteten Verfahren bei -18 °C einfrieren, mit Datum und Kennzeichnung. Im Kühlschrank auftauen und Konsistenz sowie Emulsion prüfen. Eine Qualitätsfrist belegt keine Sicherheit. Eine Tiefkühllagerdauer ist für diese Rezeptur nicht bestätigt.

Allergene

Milch

Je nach Schokolade möglicherweise Soja

Verpackung auf weitere mögliche Spuren prüfen

Varianten

Heißzeit: 2,5:1 (300 g Schokolade für 120 g Creme).