Layer Cake Academy

Ganache de chocolate negro para cubrir

Datos básicos

Cobertura

Principiante

Estado : El titular confirmó la revisión el 11 de octubre de 2026. Adapta las indicaciones a tus utensilios, ingredientes y condiciones de trabajo.

Prueba esta receta didáctica en tu cocina. Los resultados pueden variar.

Unos 450 g antes de la pérdida. Punto de inicio para una cubierta fina de 15 cm; multiplicar por 1,5 para la capa completa y la cubierta, necesidad real de pesar según la altura.

Tiempo de preparación : 15 min

Diámetro de referencia : 15 cm

Ingredientes

Chocolate negro de cobertura, 55–65 % de cacao : 300 g — Composición y fluidez influencia tenencia; elige una referencia y manténgalo para la prueba.

Nata líquida entera para montar : 150 g — Alrededor del 30-35% de grasa, según la etiqueta.

Utensilios

Báscula de cocina

Cazo

Bol resistente al calor

Espátula flexible

Batidora de mano de cuchillas (opcional)

Recipiente poco profundo

Film alimentario

Textura y uso

Pegar suave y escalonable después de la adherencia y la textura, que se endurece en frío. La relación 2:1 es un punto de partida a la prueba según el chocolate y el proceso. Un ajuste a 2.5:1 puede cambiar la retención mecánica sin demostrar seguridad ambiente prolongada.

Sabor intenso a chocolate negro.

El agarre mecánico que se espera una vez tomado, para comprobar con referencia al chocolate, cubrir la altura y las condiciones reales; no se deduce la estabilidad ambiental de salud.

Cobertura lisa, base para fondant y tartas de pisos.

Horneado

No necesita horno.

El tiempo de cocción depende del recipiente, la temperatura y el tipo de chocolate; es mejor evaluar la textura en lugar de seguir un tiempo fijo.

Paso 1 — Preparar el chocolate

Si el chocolate no viene en gotas, pícalo fino. Ponlo en un bol limpio y seco. Pesa la nata por separado.

Paso 2 — Calentar la nata

Calienta la nata hasta que empiece a hervir suavemente y retírala del fuego. Si hierve demasiado tiempo, perderá parte del agua.

Paso 3 — Crear la emulsión

Vierte un tercio de la nata sobre el chocolate y mezcla en el centro con pequeños círculos. Añade el resto en dos tandas hasta obtener una mezcla uniforme y brillante.

Paso 4 — Mezclar hasta que quede uniforme

Raspa el fondo y las paredes del bol. Termina con una batidora de mano manteniendo el cabezal sumergido para no crear burbujas. La ganache debe quedar lisa, sin grasa separada.

Paso 5 — Llevar a la consistencia adecuada

Pasa la ganache a un recipiente bajo adecuado y cubre la superficie con film en contacto. Sigue un procedimiento de enfriamiento controlado y deja que cristalice en la nevera. Toma una pequeña porción y trabájala con una espátula flexible hasta que se pueda untar. Controla cuánto tiempo pasa fuera de la nevera. No la dejes toda la noche a temperatura ambiente si no se ha demostrado su estabilidad.

Puntos delicados

Paciencia para la cristalización.

Mantenga una textura de trabajo constante (muy suave baño-marry).

Resolución de problemas

Demasiado difícil de difundir. — Coño frío o habitación fresca. — Teñido por unos segundos de microondas y trabajar en la espátula flexible.

Demasiado suave, fregaderos. — Demasiado poco chocolate o aún caliente ganache. — Permite tomar en el refrigerador y luego poner una pequeña cantidad de nuevo en textura; si es necesario, probar una adición ponderada de chocolate fundido. Observe la reformulación y revise su retención.

Conservación

Tras un enfriamiento controlado, guarda en un recipiente limpio y cerrado o con film a piel, en la nevera a 0–4 °C. Registra la fecha de elaboración y el tiempo total de manipulación. Prepara cerca del momento de uso. Esta receta no valida una duración de 5 o 7 días. Valida las condiciones antes de vender. Nunca pruebes un producto dudoso para juzgar su seguridad.

Congela a -18 °C solo con un procedimiento probado, fecha e identificación. Descongela en la nevera y comprueba la textura y la emulsión. Un plazo de calidad no demuestra la seguridad. Esta fórmula no tiene una duración de congelación validada.

Alérgenos

Leche

Puede contener soja, según el chocolate

Consulta en el envase otras posibles trazas

Variantes

Tiempo caliente: 2.5:1 (300 g de chocolate para 120 g de crema).