Layer Cake Academy

Ganache al cioccolato fondente da copertura

In breve

Rivestimento

Principiante

Stato : Il titolare ha confermato la verifica l’11 ottobre 2026. Adatta le indicazioni alle attrezzature, agli ingredienti e alle condizioni di lavoro.

Prova questa ricetta didattica nella tua cucina. I risultati possono variare.

Circa 450 g prima della perdita. Punto di partenza per una sottile copertura di 15 cm; moltiplicare per 1,5 per completo sottostrato e coprire, reale necessità di pesare secondo altezza.

Tempo di preparazione : 15 min

Diametro di riferimento : 15 cm

Ingredienti

Cioccolato fondente di copertura, 55–65 % di cacao : 300 g — Composizione e fluidità influenza holding; scegliere un riferimento e tenerlo per la prova.

Panna fresca intera da montare : 150 g — Circa il 30-35% di grassi, come indicato sull'etichetta.

Attrezzatura

Bilancia da cucina

Pentolino

Ciotola resistente al calore

Spatola flessibile

Frullatore a immersione (facoltativo)

Contenitore basso

Pellicola per alimenti

Consistenza e utilizzo

Incollare liscio e sfalsabile dopo impugnatura e texture, che si indurisce nel freddo. Il rapporto 2:1 è un punto di partenza da testare in base al cioccolato e al processo. Una regolazione di 2.5:1 può cambiare la tenuta meccanica senza dimostrare la sicurezza ambientale prolungata.

Gusto intenso di cioccolato fondente.

Mantenere meccanico previsto una volta preso, per controllare con riferimento al cioccolato, altezza di copertura e condizioni reali; nessuna stabilità ambientale dedotto.

Rivestimento liscio, base sotto la pasta di zucchero e torte a piani.

Cottura

Non richiede il forno.

Il tempo di cottura dipende dal contenitore, dalla temperatura e dal tipo di cioccolato; è meglio valutare la consistenza piuttosto che un tempo preciso.

Passaggio 1 — Preparare il cioccolato

Se il cioccolato non è in pastiglie, tritalo finemente. Mettilo in una ciotola pulita e asciutta. Pesa la panna a parte.

Passaggio 2 — Scaldare la panna

Scalda la panna finché inizia appena a fremere e toglila dal fuoco. Un’ebollizione prolungata farebbe evaporare parte dell’acqua.

Passaggio 3 — Creare l’emulsione

Versa un terzo della panna sul cioccolato e mescola al centro con piccoli movimenti circolari. Unisci il resto in due riprese fino a ottenere una ganache omogenea e lucida.

Passaggio 4 — Mescolare fino a rendere omogeneo

Raschia il fondo e le pareti della ciotola. Rifinisci con un frullatore a immersione, tenendo la testa immersa per evitare bolle. La ganache deve essere liscia, senza grasso separato.

Passaggio 5 — Raggiungere la consistenza adatta alla lavorazione

Versa in un contenitore basso adatto e copri con pellicola a contatto. Segui una procedura di raffreddamento controllata, poi lascia cristallizzare in frigorifero. Preleva una piccola porzione e ammorbidiscila con una spatola flessibile finché si spalma facilmente. Tieni traccia del tempo fuori dal frigorifero. Non lasciarla a temperatura ambiente per tutta la notte se la stabilità non è stata dimostrata.

Passaggi delicati

Pazienza per la cristallizzazione.

Mantenere una texture di lavoro costante (molto morbido bagno-marry).

Risoluzione dei problemi

Troppo difficile da spargere. — Fresco o camera fresca. — Legato da pochi secondi di microonde e lavorare alla spatola flessibile.

Troppo morbido, lavandini. — Troppo poco cioccolato o ancora ganache caldo. — Lasciare prendere in frigorifero e poi mettere una piccola quantità di nuovo in tessitura; se necessario, testare un'aggiunta pesata di cioccolato fuso. Notare la riformulazione e rivedere la sua ritenzione.

Conservazione

Dopo un raffreddamento controllato, conserva a 0–4 °C in frigorifero in un contenitore pulito e chiuso o coperto a contatto. Registra la data di preparazione e il tempo totale di manipolazione. Prepara poco prima dell’uso. La sola ricetta non convalida una durata di 5 o 7 giorni. Valida la conservazione prima della vendita. Non assaggiare un prodotto sospetto per valutarne la sicurezza.

Congela a -18 °C solo con procedura testata, data e identificazione. Scongela in frigorifero e controlla consistenza ed emulsione. Una durata di qualità non prova la sicurezza. Per questa formula non è stata validata una durata di conservazione in congelatore.

Allergeni

Latte

Può contenere soia, a seconda del cioccolato

Controlla sulla confezione le altre possibili tracce

Varianti

Tempo caldo: 2.5:1 (300 g di cioccolato per 120 g di crema).