Layer Cake Academy

Ganache de chocolate negro para cobrir

Em resumo

Cobertura

Principiante

Estado : O titular confirmou a verificação a 11 de outubro de 2026. Adapte as indicações ao seu equipamento, ingredientes e condições de trabalho.

Experimente esta receita didática na sua cozinha. Os resultados podem variar.

Cerca de 450 g antes da perda. Ponto de partida para uma cobertura fina de 15 cm; multiplicar por 1,5 para camada inferior completa e tampa, necessidade real de pesar de acordo com a altura.

Tempo de preparação : 15 min

Diâmetro de referência : 15 cm

Ingredientes

Chocolate negro de cobertura, 55–65 % de cacau : 300 g — Composição e fluidez influenciam a retenção; escolha uma referência e mantenha-a para teste.

Natas gordas líquidas para bater : 150 g — Aproximadamente 30 a 35% de gordura, conforme indicado na embalagem.

Utensílios

Balança de cozinha

Tacho

Taça resistente ao calor

Espátula flexível

Varinha mágica (opcional)

Recipiente baixo

Película aderente

Textura e utilização

Colar suave e cambaleável após aderência e textura, que endurece no frio. A relação 2:1 é um ponto de partida para testar de acordo com o chocolate e o processo. Um ajuste para 2,5:1 pode alterar a retenção mecânica sem demonstrar segurança ambiente prolongada.

Sabor intenso a chocolate negro.

Manutenção mecânica esperada uma vez tomada, para verificar com referência de chocolate, altura da cobertura e condições reais; nenhuma estabilidade de saúde ambiental deduzido.

Cobertura lisa, base para pasta de açúcar e bolos de andares.

Cozedura

Não precisa de forno.

O tempo de cozimento depende do recipiente, da temperatura e do tipo de chocolate; é melhor avaliar a textura em vez de seguir um tempo fixo.

Passo 1 — Preparar o chocolate

Se o chocolate não estiver em pastilhas, pica-o finamente. Coloca-o numa taça limpa e seca. Pesa as natas à parte.

Passo 2 — Aquecer as natas

Aquece as natas apenas até começarem a fervilhar e retira-as do lume. Se ferverem demasiado, parte da água evapora-se.

Passo 3 — Formar a emulsão

Verte um terço das natas sobre o chocolate e mexe no centro em pequenos círculos. Junta o resto em duas vezes, até obteres uma mistura homogénea e brilhante.

Passo 4 — Misturar até ficar homogéneo

Raspa o fundo e as paredes da taça. Termina com a varinha mágica, mantendo a cabeça submersa para evitar bolhas. A ganache deve ficar lisa, sem separação da gordura.

Passo 5 — Obter a consistência adequada para trabalhar

Verte para um recipiente baixo adequado e cobre com película aderente em contacto com a superfície. Segue um procedimento de arrefecimento controlado e deixa cristalizar no frigorífico. Retira uma pequena porção e trabalha-a suavemente com uma espátula flexível até ficar fácil de barrar. Controla o tempo que passa fora do frigorífico. Não a deixes uma noite à temperatura ambiente sem estabilidade demonstrada.

Pontos a ter em atenção

Paciência para cristalização.

Mantenha uma textura de trabalho constante (casar-se muito suave).

Resolução de problemas

É muito difícil espalhar-se. — Apanhamento frio ou quarto fresco. — Amarrado por alguns segundos de microondas e trabalhar na espátula flexível.

Muito suave, afunda. — Muito pouco chocolate ou ainda ganache quente. — Deixar entrar no frigorífico e, em seguida, colocar uma pequena quantidade de volta na textura; se necessário, testar uma adição pesada de chocolate derretido. Observe a reformulação e reveja sua retenção.

Conservação

Após arrefecimento controlado, conserve no frigorífico a 0–4 °C num recipiente limpo e fechado ou coberto em contacto. Registe a data de preparação e o tempo total de manuseamento. Prepare perto da utilização. A receita por si só não valida uma duração de 5 ou 7 dias. Valide a conservação antes da venda. Nunca prove um produto duvidoso para decidir se é seguro.

Congele a -18 °C apenas com procedimento testado, data e identificação. Descongele no frigorífico e verifique a textura e a emulsão. Um prazo de qualidade não comprova segurança. Não foi validada uma duração de conservação congelada desta formulação.

Alergénios

Leite

Pode conter soja, consoante o chocolate

Verifique na embalagem outros possíveis vestígios

Variações

Tempo quente: 2.5:1 (300 g de chocolate para 120 g de creme).