



Crema ganache - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Annalun@

La leggenda narra che un apprendista pasticciere dell'800 avesse per errore versato della panna bollente in un contenitore pieno di tavolette di cioccolato. Il suo "capo" lo insultò chiamandolo appunto "ganache" (imbecille) e per cercare di recuperare la cosa mescolò il tutto e lo usò realizzando uno tra i più golosi tipi di farciture...

Tempo di preparazione e cottura:
10 min più il raffreddamento

Ingredienti
cioccolato fondente
panna fresca

Proporzioni indicative:
glassa per torte: 1 parte di panna e 3 parti di cioccolato
farcitura consistente: 1 parte di panna e 2 parti di cioccolato
farcitura morbida: 1 parte di panna e 1 parte di cioccolato

Tagliare il cioccolato a pezzetti.
Scaldare la panna e spegnere appena accenna a bollire.
Fuori dal fuoco, versare il cioccolato e mescolare finché non risulti completamente fuso e la crema sia omogenea.
Lasciare raffreddare alquanto.
Per coperture, usare la crema tiepida.
Per farciture si può "montare" la crema: portare la crema a temperatura ambiente e poi metterla in frigo per almeno un'ora. Quindi montarla con un frullino elettrico, come si fa per la panna.

(Da: Kucinare.it).