Ganache Para Bolos 1

O que é Ganache?
Mistura de chocolate nobre com um outro ingrediente líquido ou cremoso
(natas. Manteiga, polpa de fruta, óleo, caramelo, queijo creme, iogurte, etc.

Confeção:
Durante o processo de confeção da ganache é muito importante promover a cristalização do chocolate, ou seja, trabalhar com temperaturas em que o chocolate se mantém estável.
Indispensável seguir à risca os 3 passos seguintes:

Derretimento: usar temperaturas corretas para prevenir a separação dos componentes
Chocolate – 30ºC
Outros ingredientes – 40ºC

Cristalização: repouso para garantir a estabilização da ganache
Ambiente – 8 a 12 horas
Frigorífico – 1 a 2 horas

Texturização: emulsionar para atingir a consistência perfeita
Mixer (varinha mágica) ou Batedeira (raquete)

Conservação:
Frigorífico - em regra até 5 dias (sem glucose) ou 1 mês (com glucose), dependendo do ingrediente extra usado
Congelador – até 3 meses

Aumento da validade:
Para aumentar a validade da ganache, impedindo que os açucares cristalizem podemos adicionar glucose, açúcar invertido, sortibol ou outro, na proporção de 10% no caso da glucose (10g de glucose para 100g de chocolate).

Erros Frequentes:
Derreter ou misturar o chocolate a temperaturas demasiado altas leva a uma instabilidade do produto final.
Para reverter deve deixar arrefecer por completo e emulsionar com o mixer (varinha mágica)

Ganache Branca ou Ruby:
200g chocolate branco ou ruby
100g natas 35% gordura
20g glucose líquida

Junte as natas e a glucose e aqueça até aos 40ºC.
Derreta o chocolate previamente picado até atingir 30ºC.
Junte os dois e mexa bem até obter um creme homogéneo. Coloque num recipiente limpo e seco, deixe arrefecer por completo coberto com película aderente à face (8 a 12h a temperatura ambiente ou 2h no frigorifico).
Emulsione com o mixer e está pronto a usar.

Ganache de Leite:
150g chocolate de leite
100g natas 35% gordura
15g glucose líquida

Junte as natas e a glucose e aqueça até aos 40ºC.
Derreta o chocolate previamente picado até atingir 30ºC.
Junte os dois e mexa bem até obter um creme homogéneo. Coloque num recipiente limpo e seco, deixe arrefecer por completo coberto com película aderente à face (8 a 12h a temperatura ambiente ou 2h no frigorifico).
Emulsione com o mixer e está pronto a usar.

Ganache Negra:
100g chocolate de leite
100g natas 35% gordura
10g glucose líquida

Junte as natas e a glucose e aqueça até aos 40ºC.
Derreta o chocolate previamente picado até atingir 30ºC.
Junte os dois e mexa bem até obter um creme homogéneo. Coloque num recipiente limpo e seco, deixe arrefecer por completo coberto com película aderente à face (8 a 12h a temperatura ambiente ou 2h no frigorifico).
Emulsione com o mixer e está pronto a usar.

Variações:

Ganache de Manjericão:
600g chocolate branco
300g natas 35% gordura
60g glucose líquida
15 folhas de manjericão fresco

Junte as natas, a glucose e as folhas de manjericão e leve a ferver. Quando levantar fervura, retire do lume e mantenha tapado em infusão cerca de 20 minutos.

Nota:
Caso pretenda um sabor mais suave coe as folhas antes do próximo passo.
Se pretender um sabor e cor folhas, triture as folhas nas natas até desfazer por completo.

Quando as natas estiverem à temperatura de 40ºC derreta o chocolate previamente picado até atingir 30ºC.
Junte os dois e mexa bem até obter um creme homogéneo. Transfira para um recipiente limpo e seco, deixe arrefecer por completo coberto com película aderente à face (8 a 12h a temperatura ambiente ou 2h no frigorifico).
Emulsione com o mixer e está pronto a usar.

Ganache de Morango:
200g chocolate branco
200g chocolate ruby
100g natas 35% gordura
40g glucose líquida
100g polpa de morango

Junte as natas, a glucose e a polpa e aqueça aos 40ºC.
Derreta os chocolates previamente picado até atingir os 30ºC.
Junte os dois cremes e mexa bem até obter um creme homogéneo. Transfira para um recipiente limpo e seco, deixe arrefecer por completo coberto com película aderente à face (8 a 12h a temperatura ambiente ou 2h no frigorifico).
Emulsione com o mixer e está pronto a usar.

Bolo

Bolo de Massa Branca (receita base)

Ingredientes:
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
450g de açúcar
300g de óleo vegetal
300g de leite (ou água)
1 colher de chá de fermento em pó

Misturar todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos. Envolver a farinha e o fermento.
Preparar duas formas iguais quadradas de 12 x 12 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) até o palito sair seco no meio.

Variações:
Bolo de chocolate – adicionar à receita base 250g de chocolate em pó
Bolo de café – adicionar à receita base duas colheres de sopa de café em pó (fica delicioso se também juntarmos duas colheres de sobremesa de canela)
Bolo de amêndoa – adicionar à receita base 250gr de amêndoas picadas (podemos juntar aqui 2 colheres de sobremesa de canela ou uma colher de sopa de aroma de baunilha)
Bolo de laranja - Tirar o leite e juntar uma laranja inteira, com casca e tudo (triturar juntamente com o óleo na varinha mágica, até obtermos uma pasta)
Bolo de côco - substituir o leite por leite de côco e adicionar 100g de côco ralado
Bolo de azeite – substituir o óleo por azeite e adicionar 2 colheres de sopa de canela e 2 colheres sobremesa de erva doce
Bolo de iogurte – substituir o leite por 2 iogurtes naturais (ou de aroma)