

# Ganache de chocolate fácil de preparar



Ganache de Chocolate sobre bizcocho

Vamos a presentar el Ganache de chocolate. El Ganache de chocolate suele prepararse mezclando nata y chocolate en caliente y en partes iguales, pero para evitar sorpresas os dejo una serie de instrucciones que evitarán sorpresas indeseadas a la hora de prepararla. ¿Porqué digo esto?. Porque dependiendo del tipo de chocolate que utilicemos será necesario modificar las cantidades.

El Ganache de chocolate es un recurso sencillo y exitoso a la hora de preparar complementos para nuestras tartas tanto para cubrir, rellenar o decorarlas y en la mayoría de los casos... éxito seguro.

# Ingredientes del Ganache de chocolate:

Como he comentado lo normal es mezclar chocolate y nata en proporciones iguales pero esto no siempre es así ya que dependerá del porcentaje de cacao del chocolate que utilicemos. Así que los ingrediente dependerán de este factor.

Por tanto para para cubrir un bizcocho de unos 20-22cm necesitaremos:

- 300ml de nata para montar

y la cantidad siguiente de chocolate según su porcentaje de cacao:

- Chocolate negro al 70% necesitaremos 200gr.
- Chocolate negro al 60% necesitaremos 270gr.
- Chocolate con leche al 40% necesitaremos 450gr.
- Chocolate blanco al 35% necesitaremos 600gr.

Las cantidades anteriores se tienen que ajustar en función del tamaño del molde. Así si lo que queremos un bizcocho más pequeño, tendremos que reducir las cantidades para hacer la ganache de chocolate.

# Preparación del Ganache de chocolate:

1. Derretir el chocolate al baño maría o como hago yo al microondas dándole unos segundos a baja potencia y removiendo de vez en cuando para evitar que se quemé.
2. Llevar la nata a ebullición y cuando empiece a hervir la apartamos del fuego.
3. Sobre el chocolate vertemos una parte de la nata y agitamos enérgicamente con una espátula hasta que se mezcle bien.

4. Cuando tenemos la primera mezcla vertemos un poco más y seguimos agitando con la espátula.
5. Al homogeneizar la mezcla terminamos de verter el resto de nata y seguimos agitando energicamente.
6. Finalmente si se le quiere dar algo de volumen y queremos terminar de homogeneizar del todo, podemos batir con las varillas un rato.

## Como utilizar el ganache de chocolate:

La utilización del ganache de chocolate es muy diverso pero principalmente se utiliza par relleno de un bizcocho, para cubrirlo o como decoración. En el caso que sea para cubrir el bizcocho, se puede tirar sobre el bizcocho en caliente para facilitar la cobertura. Cuando lo que queremos es decorar o rellenar, la mejor opción es que esté frío.

*Un consejo. Para enfriarlo un poco más rápido se puede meter en el frigorífico un rato y se acelerará el proceso.*

Esto es todo. ¿Fácil verdad?

Si quieres saber algo más sobre la historia del ganache de chocolate puedes visitar la [wikipedia](#).

---

## Crema pastelera con aroma de vainilla



Crema pastelera con aroma de vainilla

En esta ocasión voy a explicar una de las cremas más utilizadas en pastelería y que no conozco a nadie que no le guste. La crema pastelera las hay de muchos tipos pero en todos los casos sus ingredientes básicos suelen ser los mismos básicamente. En ocasiones se puede aromatizar con canela, limón o naranja pero la más común es la de sabor vainilla. En esta ocasión voy a presentaros la receta que utilizo aromatizada con vainilla y que es muy fácil de elaborar.

## **Ingredientes de la crema pastelera:**

- 4 yemas de huevo
- 120g de azúcar
- 45g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 500ml de leche

# Pasos para hacer la crema pastelera:

1. En un cazo llevamos a ebullición la leche junto con la vainilla. Una vez hierva la retiramos del fuego.

*Un truco. Si no dispone de vainas de vainilla yo he utilizado en ocasiones vainilla concentrada o esencia de vainilla. En este caso he utilizado una cucharadita medidora.*

2. Batimos las yemas con un poco de la leche anterior tibia, el azúcar y la maicena tamizada hasta que esté disuelto todo.
3. Seguimos batiendo y vamos agregando el resto de la leche poco a poco sin dejar de batir.
4. Cuando lo tenemos bien batido, lo ponemos en un cazo y a fuego lento vamos removiendo hasta que espese. Esto te llevará unos minutos pero aunque parezca que no espesa verás que repentinamente espesa.
5. Finalmente dejamos enfriar la crema y la utilizamos a conveniencia con una manga pastelera en nuestros postres o como creamos oportuno.

Esto es todo lo necesario para elaborar nuestra crema pastelera de forma sencilla y sabrosa. Espero que os guste tanto como a mí para vuestros postres y recetas. Un buen ejemplo de utilización de la crema pastelera es el ejemplo de mi amiga Marta que en su blog [La repostería de MARTA](#) nos propone una tarta de frutas clásicas que tiene una pinta muy rica. Su receta de crema pastelera difiere un poco de la propuesta aquí, pero como decimos para gusto colores.