

Crema ganache

La crema ganache, o parigina, è una crema base della pasticceria, utile sia per farcire che per glassare o decorare. Ha due utilizzi: non montata ha un aspetto molto lucido, ed è ideale per glassare, se usata calda e colata direttamente sulla torta



forma una bella copertura molto liscia, se usata fredda e stesa con una spatola crea un effetto un po' disordinato molto bello da vedere. Montata con le fruste invece assume un aspetto opaco, chiaro e molto spumoso, ed è l'ideale da utilizzare con la sac-à-poche per decorare.

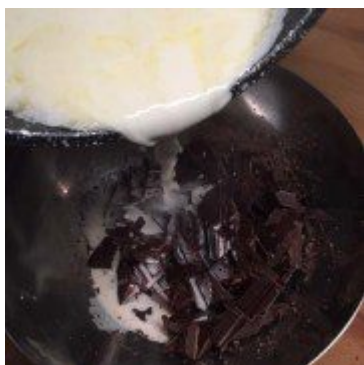
E' molto semplice da realizzare, ecco come fare:

Ingredienti:

- 200 gr cioccolato fondente
- 200 gr panna fresca
- 30 gr burro

In un pentolino versare la panna e il burro, e porre sul fuoco fino a fare sfiorare il bollore. Nel frattempo, spezzettare grossolanamente il cioccolato fondente in una ciotola.

Appena la panna bolle togliere il pentolino dal fuoco, e versare sopra al cioccolato.



Aspettare una trentina di secondi poi, con un leccapentole o

una piccola frusta, mescolare a fondo fino a fare sciogliere tutto il cioccolato, cercando però di non incorporare aria per non formare bolle.



A questo punto la ganache è pronta, si può utilizzare calda per glassare, oppure attendere che rapprenda, usandola a temperatura ambiente (ci vorranno circa 2 ore).

Man mano che la ganache raffredda inizierà a compattarsi, fino a diventare spatolabile.



A piacere si può trasferire la ganache in una ciotola e montare con le fruste elettriche. Attendere che la crema sia a temperatura ambiente (sarà già un poco rappresa), poi iniziare a montare con le fruste finché il composto non diventa molto spumoso. Quando raggiungerà la consistenza desiderata, utilizzare con una sac-à-poche per decorare torte o cupcake, o farcire i bigné.

Ecco come appare una volta montata:

