# La ganache (L’imbecille)

“**Ganache**” è una di quelle parole che viene spesso usata in molti libri di cucina e soprattutto nei dessert, e mentre è facile capire che codesta parola ha qualcosa a che fare con il cioccolato, ciò che rende questo particolare tipo di cioccolato una ganache non è sempre così chiaro.

## Le origini della ganache:

Secondo la tradizione culinaria tutto ebbe inizio nella cucina del famoso chef francese Georges Auguste Escoffier (1846-1935) nel 1920.
Un giorno, un suo stagiaire (apprendista) mentre stava cercando di fare la crema pasticcera, versò accidentalmente del latte bollente in una ciotola piena di pezzi di cioccolato. Escoffier a quel punto gridò al suo apprendista “ganache!!!”, una parola che in senso figurato significa “stupido-imbecille”. Il risultato dato dall’errore dell’apprendista fu però quello di aver ottenuto una crema lucida e deliziosa e che ebbe un successo strepitoso. Il nome “ganache” divenne così popolare.

## Più nello specifico:

Nello specifico la ganache è una miscela di cioccolato fuso e panna che può essere utilizzata come copertura o ripieno per torte, nonché per fare i cioccolatini. Il rapporto di base utilizzato nella ganache è di 2/3 di cioccolato (di solito fondente/cioccolato fondente) e 1/3 di panna.
La miscela viene riscaldata fino a quando il cioccolato si scioglie completamente, allora può essere versato direttamente sul dolce, se si desidera utilizzarlo come copertura. Si crea così una copertura molto liscia, lucida, dato che la panna rende il cioccolato molto più agevole di quanto lo risulterebbe da solo.
La ganache da copertura va usata quando è ancora calda per renderla versabile, dato che tende ad addensarsi quando si

raffredda a temperatura ambiente. La ganache raffreddata diventa abbastanza solida, ma può essere sagomata per creare dei cioccolini, per esempio le praline, che una volta messe in bocca si sciolgono nuovamente. La ganache fredda viene usata per fare i cioccolatini classici e come ripieno per altre creazioni di cioccolato. La ganache fredda può anche essere montata portandosi ad una consistenza tipo mousse. Questo tipo di ganache mousse è l'ideale per torte e altri dolci di riempimento.

Nelle ricette le ganache possono variare leggermente nel rapporto cioccolato-panna (gelato, crema da farcitura, ecc.). In alcune ricette viene utilizzato il burro al posto della crema per dare una consistenza diversa. La ganache classica è fatta con il cioccolato fondente, ma può essere fatta anche con altri tipi di cioccolato, come quello bianco o al latte.

La ganache è deliziosa anche da sola, servita come un dolce al cucchiaio e in una coppa accompagnata da savoiardi o lamponi freschi (i miei preferiti). Può infine essere aromatizzata per creare diversi "tartufi". Spendiamo qualche parola su quest'ultimo.

Il tartufo è uno dei cioccolatini più popolari. Le sue origini sono immerse in una storia ricca ed affascinante. La parola tartufo ha un paio di significati nel mondo culinario. Ecco quello che ho trovato.
**Tartufi**: l'origine della parola deriva dal tartufo tubero, un termine latino che significa "grumo", che successivamente divenne "tüfer" ed infine "tartufo".
Il termine tartufo è stato originariamente associato ad un fungo commestibile, di forma irregolare che cresce nella regione francese di Périgord e nell'area piemontese italiana dove è molto noto ed apprezzato dai buongustai.
I tartufi di cioccolato sono stati inventati in Francia, ottenuti da una miscela di cioccolato, panna e burro, e spesso aromatizzati. Possiamo trovare anche tartufi moderni rivestiti con granelli di pepe, curry, paprika dolce, ecc.

**Tipi di ganache e dosaggi:**

La ganache è un’emulsione di panna e cioccolato in proporzioni variabili. Alcune ricette aggiungono anche il burro, ma la preparazione più utilizzata prevede solo i due ingredienti detti prima.

Esistono due scuole nel fare la ganache:

1. portare la panna a 45 gradi e unirla al cioccolato già a 40 gradi; in questo modo si mantengono le qualità organolettiche della panna ma si limita di molto la durata della ganache;
2. portare a bollore la panna (appena inizia a bollire va tolta dal fuoco) e si aggiunge il cioccolato a pezzi. Si lascia sciogliere il cioccolato per un minuto senza girarlo e poi si mescola il tutto: in questo modo il cioccolato tenderà ad emulsionarsi alla panna molto più velocemente diventando lucida.

E’ la quantità di panna che determina l’aggiunta di cioccolato ed essa varia al variare del tipo di cioccolato che si vuole utilizzare. Una ganache non perfetta può avere come causa la non corretta percentuale di panna rispetto al cioccolato o il fatto di averla fatta bollire troppo e quindi si è alterata.

**Per fare una ganache dalla consistenza “dura”:**

- 100 gr di panna da montare liquida
- 250 gr cioccolato fondente (300 gr se bianco o al latte)

**Per fare una ganache dalla consistenza “media”:**

- 100 gr panna da montare liquida
- 200 gr cioccolato fondente (250 gr se bianco o al latte)

**Per fare una ganache dalla consistenza “leggera”:**

- 100 gr panna da montare liquida
- 150 gr cioccolato fondente (200 gr se bianco o al latte)

## Varianti:

**La ganache alla nocciola**
Per realizzarla occorrono:

- 200 gr di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare
- 20 gr di glucosio
- 100 gr di pasta di nocciole

Preparazione:

Portate a bollore e con fuoco medio-basso la panna con il glucosio ma senza farla bollire troppo. Appena inizia a bollire va immediatamente tolta dal fuoco. Versateci il cioccolato bianco a pezzettini e mescolate affinché non viene emulsionato il tutto. Aggiungete per ultima la pasta di nocciole e mescolate nuovamente. Lasciatela riposare prima del suo utilizzo.

**La ganache al pistacchio**
Per realizzarla occorrono:

- 250 gr di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare

- 20 gr di glucosio o miele
- 100 gr di pasta di pistacchio

Il procedimento è lo stesso di quello per la ganache alla nocciola.

**NOTA**: se la usate per farcire torte vi basterà farla raffreddare e poi utilizzarla. Se invece decideste di montarla fatela prima raffreddare completamente (1 ora in frigorifero; 20-30 minuti nel congelatore); una volta montata nseritela in una sac a pochè e farcite o decorate il vostro dolce.