

La Ganache al caffè

La ganache al caffè è l'alternativa perfetta alle creme classiche e alle solite ganache che si fanno più frequentemente, come tipo quella al cioccolato. L'aroma del caffè dona quel gusto irresistibile che ricorda molto, almeno personalmente, "la coppa del nonno". Una gusto cappuccino, ma vellutato e cremoso. La ganache può essere infine montata, rendendola più spumosa e facile per la farcitura di una torta.

Ingredienti:

- 200 grammi di panna da montare (liquida)
- 200 grammi di cioccolato bianco
- 2 cucchiaini colmi di caffè solubile (aroma intenso)

Procedimento:

Preparate il cioccolato spezzettandolo a pezzetti piccoli e versandoli in una ciotola assieme ai due cucchiaini di caffè solubile.



Mettete in un pentolino la panna e portatela ad ebollizione (fuoco medio-basso). Fate attenzione a non farla bollire se no si rovina. Appena inizia a bollire leggermente spegnete il fuoco.

Versate la panna calda sul cioccolato spezzettato in precedenza e lasciate sciogliere per circa due minuti.



Dopodiché iniziate a girare con un cucchiaino cercando di amalgamare bene i due ingredienti. Mescolate il tutto in modo tale da avere una crema ben emulsionata e lucida e senza grumi di cioccolato ancora da sciogliersi.

Coprite la ganache con della pellicola trasparente e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Una volta fredda potete in alternativa montarla utilizzando lo sbattitore elettrico, in modo da ottenere una crema spumosa per farcire torte oppure come topping per i cup cakes.

Per altre info sulla ganache puoi consultare la mia pagina dedicata: <http://www.pasticciando.it/?p=1396>

Alla prossima,

Charles.