Ganache di cioccolato fondente

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

La ganache, detta anche crema parigina, è una crema molto semplice che si può utilizzare in molti modi. Sia come glassa, una parte di panna e tre parti di cioccolato (crema non montata e tiepida), sia come farcia, in genere una parte di panna ed una di cioccolato (crema montata e utilizzata a freddo), che potrete anche servire direttamente in coppette come la ricetta che segue.

Per la conservazione della crema ganache considerate che ha la caratteristica di indurirsi molto in frigorifero, rimanere morbida a temperatura ambiente e sciogliersi vicino a fonti di calore.

Ingredienti per 4 persone

250 gr di cioccolato fondente, 250 ml di panna fresca.

Preparazione

Cuocere a bagnomaria la panna e portarla quasi ad ebollizione, avendo cura di tenere la fiamma bassa e di girare con un cucchiaio di legno per evitare che si attacchi al fondo. Prima che la panna inizi a bollire, toglierla dal fuoco ed unirvi il cioccolato fondente grattugiato ed amalgamare con una frusta fino al completo scioglimento e raffreddamento del composto.

Porre il tegame a bagnomaria in acqua fredda e ghiaccio e montare il composto fino ad ottenere un crema, densa e solida. Se la crema non diventerà solida, porre il tegame in freezer per qualche minuto, quindi riprovare a montare il cioccolato.

Quando avrete ottenuto una crema di buona consistenza riempire delle piccole coppette o dei bicchierini con la ganache. A piacere decorare con panna montata, scaglie di frutta secca o cacao in polvere.