



Glazură de ciocolată (ganache simplu)

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 20 min.

Mărime porție 1 Rețetă completă

Ingrediente

- 100 g ciocolată amăruie, tăiată bucăți
- 80 g frișcă lichidă, 30-40% grăsime

Valori nutritive per 1 Rețetă completă

Calorii 3107 kJ / 742 kcal

Proteine 10 g

Carbohidrați 49 g

Grăsimi 56 g

Fibre 9.5 g

Preparare

1. Puneți bucățile de ciocolată în bol și mărunțiți **10 sec./viteza 8**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați frișca lichidă și reglați **2 min./50°C/viteza 3**. Lăsați glazura să se răcească și să se întărească puțin. Folosiți glazura (ganache) după dorință.

Recomandări & Sfaturi utile

- - După ce acoperiți o prăjitură cu ganache, lăsați glazura să se întărească înainte de a servi.
 - Serviți glazura caldă, ca sos peste o înghețată.
 - Folosiți ganache-ul ca umplutură pentru biscuiți sau prăjiturele mici.
- - Ganache poate fi transformat într-o glazură mai deschisă la culoare și mai spumoasă. După ce s-a răcit complet, **monțați fluturele de amestecare** și bateți **1-2 min./viteza 3**.
 - **Trufe de ciocolată:** congelați ganache, lăsați să se dezghețe ușor, luați 2 lingurițe de ganache și faceți o bilă. Dați-o prin cacao pudră, neîndulcită. Repetați operația cu restul de ganache. Păstrați trufele în frigider.