**Odborné vzdelávanie a príprava**

**Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora**

**Učebný materiál - odbor cukrár**

**Vypracovala : Mgr. Jozefína Zaukolcová**

**Téma : GANACHE**

**Ganache - správny pomer , riedenie, šľahanie, ako náplň, poleva**

**História**

* Hovorí sa, že ganache bola pôvodne vynájdená v 50. rokoch 19. storočia vo Francúzsku počas nehody, pri ktorej bola čokoláda poliata vodou.
* Ganache alebo crème ganache bol pôvodne druh čokoládovej hľuzovky, ktorý predstavil parížsky dramatik, z ktorého sa stal slávny cukrár Paul Siraudin. Práve on ako prvý zdokumentoval tento čokoládový dezert a v roku 1869. Siraudin ho pomenoval podľa populárnej komédie z Vaudeville, ktorú v tom roku debutoval jeho súčasník Victorien Sardou s názvom Les Ganaches. Sladkosti podobné ganache sa pravdepodobne vyrábali skôr, napr. nemecký cukrár Jordan & Timaeus v roku 1839 v Drážďanoch predával čokoládu kombinovanú s kakaovou pastou, cukrom a čerstvým mliekom.

**Čo je ganache (GANÁŽ)**

* je čokoládová hmota vyrobená len z 2 surovín: [kvalitnej čokolády](https://www.obchodikuvierky.sk/znacka/callebaut/) a [šľahačkovej smotany](https://www.obchodikuvierky.sk/vyhladavanie/?string=rastlinn%C3%A1+%C5%A1%C4%BEaha%C4%8Dka). Môže sa použiť ako poleva, náplň, na truffles, do praliniek alebo do makróniek. Je glazúra, poleva, omáčka alebo náplň do pečiva, vyrobená z čokolády a smotany. Je emulzia medzi roztopenou tuhou čokoládou, ktorá sa vyrába z kakaového masla, tukovej fázy a prísadou na vodnej báze, ktorou môže byť smotana, mlieko alebo ovocná dreň.
* V závislosti od pomeru kakaového masla a vody v hotovom výrobku môže byť ganache polotuhá alebo tekutá pri izbovej teplote, čo umožňuje jej použitie v širokej škále dezertov a cukroviniek.
* Ganache je čokoládový prípravok, ktorý sa bežne vyrába zohriatím rovnakých hmotnostných dielov smotany a nasekanej čokolády, pričom sa smotana najskôr zohreje a potom sa naleje na čokoládu.
* **Zmes sa nechá na krátku dobu odpočívať 5-10 minút**
* Potom sa mieša pokiaľ nieje hladká s pridaním likérov alebo extraktov, ak je to potrebné. Dĺžka odležania umožňuje horúcej smotane zvýšiť teplotu misky a jej obsahu. Ak by sa čokoláda miešala okamžite, zaviedol by sa vzduch, ktorý by znížil teplotu a zabránil dôslednému topeniu čokolády. Maslo sa vo všeobecnosti pridáva, aby ganache získalo lesklý vzhľad a hladkú textúru.
* Pridaním škrobového , glukózového sirupu, glukózy získa tiež lesklú farbu a používa sa na osladenie ganache bez vedľajšieho účinku kryštalizácie, ktorý pochádza z iných cukrov. Zároveň je prírodným stabilizátorom.
* V závislosti od druhu použitej čokolády, na aký účel je ganache určená a od teploty, pri ktorej sa bude podávať. Pomer čokolády ku smotane sa mení, aby sa dosiahla požadovaná konzistencia.
* Zvyčajne sa dva diely čokolády a jeden diel smotany používajú na plnenie koláčov alebo ako základ na výrobu čokoládových hľuzoviek, zatiaľ čo 1:1 sa používa ako glazúra.
* Pri použití bielej a mliečnej čokolády je štandardný pomer 3 diely čokolády na 1 diel smotany. Vo všeobecnosti sa uprednostňuje hustá smotana na šľahanie, aby sa vytvorila krémovejšia a hustejšia ganache. Tmavá čokoláda je vhodná minimálne 54% - 82%. Ak sa čokoláda pri miešaní s teplou smotanou zrazila, problém môže vyriešiť pridávanie polievkových lyžíc horúcej vody do zmesi.
* Vychladnutú ganache je možné vyšľahať, zväčší svoj objem a ľahšie sa natiera na zákusky, torty. Chladnutím sa stáva hustejšia.
* Ganache sa tiež nalieva do foriem alebo teriny za tepla a nechá sa stuhnúť alebo vychladnúť. Po vychladnutí sa dá vybrať z formy a nakrájať podobne ako paštéta, prípadne sa servíruje priamo na pripravené upečené korpusy, ktoré môžu byť súčasťou tanierového dezertu.

**AKO PRIPRAVIŤ GANACHE (GANÁŽ)**

* Čokoládu si nakrájame na menšie kúsky a dáme ju misky. Čokoládu zalejeme horúcou smotanou, ktorú sme si zohriali na 80°C. Necháme postáť 5 - 10 minút , až potom ju premiešame na hladký krém. Do ganache sa môže pridať aj extrakt alebo likér.
* Pridaním masla do ganache sa získa lesklý vzhľad a hladká textúra. Pridaním škrobového, glukózového sirupu sa tiež môže získať lesklá farba. Chladnutím sa ganache stáva hustejšou. Tento krok je dôležité sledovať, aby Vám ganache nevychladla príliš.
* Vychladnutú ganache je možné vyšľahať, aby sa zväčšil objem a natrieť ju ako krém na tortu alebo zákusok.

**RECEPTY**

**Ganache** je čokoládová hmota vyrobená len z 2 surovín: kvalitnej čokolády a smotany na šľahanie. Môže sa použiť ako poleva, náplň, tartaletky, dezerty, na truffles, do praliniek alebo do makróniek....

**Ganache ako poleva**

* Ganache polevu pripravíme **v pomere 1:1**, čokolády a jeden diel smotany na šľahanie Pri bielej a mliečnej čokoláde je pomer 2 :1 , diely čokolády a jeden diel smotany na šľahanie Čokoládu zalejeme zohriatou smotanou, pridáme maslo, škrobový sirup. Necháme postáť a vymiešame. Potom polevu necháme vychladnúť na požadovanú konzistenciu.

**Ganache ako plnka / hustý krém**

* Ganache plnku pripravíme **v pomere 2:1, dva diely**  čokolády a jeden diel smotany na šľahanie. 200g čokolády , 100g zohriatej šľahačkovej smotany. Necháme postáť a vymiešame. Potom dáme plnku na 30 minút stuhnúť do chladničky, podľa potreby. Pomer čokolády a smotany n ašľahanie meníme podľa druhu čokolády, horká, mliečna, biela.

**Ganache ako krém pod poťahovú hmotu**

* Ganache plnku pripravíme **v pomere 2:1**, z dvoch dielov čokolády a jedného dielu smotany na šľahanie. 200g čokolády a 100g zohriatej smotany na šľahanie. Necháme postáť a vymiešame. Potom krém necháme vychladnúť pri izbovej teplote. Hustota krému by mala byť krémová . Krém nanesieme na tortu a potom tortu obalíme poťahovou hmotou. Celú tortu dáme stuhnúť do chladničky.

**Ganache z bielej čokolády**

* Ganache si pripravíme **v pomere 3:1** , z troch dielov bielej čokolády a jedného dielu šľahačkovej smotany +maslo, škrobový sirup. 300g čokolády zalejeme 100g zohriatej smotany na šľahanie, pridáme malso, škrobový sirup. Necháme postáť a vymiešame. Ganache potom necháme vychladnúť na požadovanú konzistenciu. Bielu ganache môžeme zafarbiť potravinárskou farbou. Používame farby rozpustné v tuku.

**Truffles pripravené z ganache**

* 200g čokolády pripadáme , 100g zohriatej šľahačkovej smotany. Necháme postáť asi 5 minút a potom ganache vymiešame. Prikryjeme potravinárskou fóliou a dáme stuhnúť do chladničky najmenej na 2 hodiny. Zo stuhnutej ganache odoberieme kúsok a sformujeme z neho guličku. Pomôcť si môžete malou naberačkou na zmrzlinu - truffles takto budú mať rovnakú veľkosť. Guličku obalíme napr. v kakau, kokose, pomletých mandliach, cukrárskych posypoch, atď.

**Základná náplň - ganache na pralinky**

* **Horká ganache** 125g smotany 33% smotany n ašľahanie , 60g masla, 250g čokoláda 20g škrobový sirup. glukóza.
* **Mliečna, Biela** 125g smotany 33% smotany na šľahanie, 60g masla, 350g čokoláda , 20g škrobový sirup, glukóza

**Postup**

* Smotanu na šľahanie škrobový sirup, glukózu dáme variť, odstavíme, pridáme čokoládu, necháme krátko odstáť (5.min), rozpustíme a nakoniec primiešame maslo. Vznikne nám hladká čokoládová náplň, ktorú ďalej upravujeme podľa potreby. Môžeme ju dochucovať rôznymi likérmi, koňakom, orechmi, dochucovacími pastami alebo rozvareným pasírovaným ovocím. Trvanlivosť náplne je 3 – 4 týždne pri teplote do 5°C, chladné nie vlhké prostredie. Trvanlivosť závisí tiež od druhu náplne podľa použitej chuťovej prísady.

****

****