Desserts / Frankrijk

Ganache van pure chocolade

Room en chocolade vloeien in elkaar over in een glanzende, gitzwarte emulsie die als vloeibaar fluweel aan een lepel blijft plakken. Bij kamertemperatuur giet het als spiegelglazuur; gekoeld verandert het in een truffel-stevige fudge die je schoon kunt snijden.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 delen Pure chocolade (70% cacao), fijngehakt
- ☐ 1 delen slagroom (36% vet)
- ☐ 0,1 delen ongezouten boter, kamertemperatuur, in blokjes
- ☐ 0,05 delen Lichte glucosestroop (voor glans en houdbaarheid)
- ☐ 0,005 delen Schilferig zeezout

Zo maak je het.

01 Giet de slagroom en de glucosestroop in een kleine pan met dikke bodem. Zet op middelhoog vuur en breng het geheel aan de kook. Je wilt dat kleine, aanhoudende belletjes over het hele oppervlak breken, geen rollende kook die het vet zou verschroeien. Let op de randen van de pan: de room verbrandt snel zodra hij in galop komt. Zodra je een zelfverzekerde sudder ziet met stoom die in een kolom opstijgt, haal je het van het vuur. De glucosestroop lost onzichtbaar op, maar doet belangrijk werk: het verstoort de suikerkristallisatie en geeft de afgewerkte ganache die juweelachtige glans die spiegelglazuren doet zingen. Roer niet zodra het de hitte nadert - kijk gewoon. Totale tijd op hitte: 2-3 minuten.

02 Doe de fijngehakte chocolade in een diepe, hittebestendige kom; een diepe kom concentreert de hitte en voorkomt spatten. Giet de hete room in één keer zelfverzekerd over de chocolade en zorg ervoor dat alle chocolade ondergedompeld is of in contact komt met de room. Roer nog niet. Wacht 90 seconden en laat de chocolade van buiten naar binnen smelten door de restwarmte van de room. Dit geduld is het geheim: als je onmiddellijk roert, breng je koude lucht binnen voordat de chocolade is gesmolten, waardoor je een korrelige, gebroken ganache riskeert. Begin na 90 seconden met roeren met een siliconen spatel vanuit het midden van de kom en maak kleine, strakke concentrische cirkels. Je zult een glanzende, donkere emulsie in het midden zien – blijf naar buiten werken totdat de ganache volledig uniform en glanzend is en er geen crèmestrepen meer achterblijven. Dit duurt ongeveer 2 minuten terwijl u voorzichtig en opzettelijk roert.

03 Terwijl de ganache nog warm is (maar niet gloeiend heet – idealiter rond de 40°C/104°F), doe je de boterblokjes op kamertemperatuur één voor één erbij en roer je ze allemaal goed door voordat je de volgende toevoegt. Boter op kamertemperatuur is van cruciaal belang: koude boter emulgeert niet soepel en kan de ganache doen vastlopen. Voeg het snufje schilferig zeezout toe en roer het erdoor. Het zout heeft twee functies: het versterkt de fruitigheid van de chocolade en brengt de zoetheid in evenwicht, zodat de ganache complex smaakt in plaats van alleen maar zoet. De afgewerkte ganache moet onmiddellijk worden gegoten als deze als glazuur wordt gebruikt, of gedurende 2 uur bij kamertemperatuur worden bewaard totdat deze stevig is geworden tot een smeerbare truffelconsistentie. Voor chocoladetruffels: dek af en laat ze minimaal 4 uur in de koelkast staan, totdat ze schepbaar zijn. De ganache is 48 uur houdbaar op kamertemperatuur of twee weken in de koelkast.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chocolate-ganache