

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ganache al cioccolato fondente e miele

di: *Serena Modica*

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

NOTE: + *L'EVENTUALE TEMPO DI RAFFREDDAMENTO*



La ganache al cioccolato fondente e miele è una crema molto semplice da preparare che renderà i vostri [dolci](#) ancora più irresistibili! Oltre ad essere incredibilmente golosa è anche molto versatile, a seconda che la si utilizzi calda o fredda: nel primo caso è perfetta come [glassa](#) per una [torta](#) o dei [bignè](#), nel secondo invece si trasforma in una deliziosa crema spalmabile per la merenda e la colazione di tutta la famiglia. Ma non solo... se desiderate potete montarla con le fruste per ottenere una morbida

mousse con cui ricoprire e farcire i dessert più amati, come il [tronchetto di Natale](#) per esempio! Avete già deciso come utilizzare la vostra ganache al cioccolato fondente e miele? Dovrete avere solo l'accortezza di non finirla tutta a cucchiariate!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60% 250 gr

MIELE 30 gr

BURRO freddo - 25 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riducete il cioccolato fondente in scaglie con l'aiuto di un coltello affilato; più piccole saranno le scaglie e più facilmente il cioccolato si scioglierà nel momento in cui viene unito alla panna. Si sconsiglia di tritarlo con il mixer per evitare che si riscaldi troppo. Preparate l'occorrente per una cottura a bagnomaria: riempite un pentolino con dell'acqua e adagiateci sopra una ciotola in vetro o in alluminio, assicurandovi che non si muova e non scivoli mentre mescolate per evitare problemi in cottura.





2 Accendete il fuoco a fiamma medio-bassa. Versate nella ciotola a bagnomaria la panna fresca da cucina e lasciatela riscaldare per un paio di minuti, fino alla comparsa delle prime piccole bollicine. Incorporate il miele alla panna calda. Anche se cristallizzato, si scioglierà con il calore della panna. Mescolate con una spatola per amalgamarlo e non formare grumi. A questo punto unite il cioccolato tritato tutto in una volta e iniziate a mescolare con la spatola, in maniera delicata ma costante.





- 3 Proseguite a mescolare la ganache fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto amalgamandosi alla panna in modo omogeneo.

Quando avrete ottenuto una crema liscia e senza grumi spegnete la fiamma. Ora incorporate il burro freddo, continuando a mescolare per amalgamarlo alla crema. La ganache risulterà così ancora più liscia e lucida.





- 4 Attendete qualche minuto che la ciotola si sia un po' raffreddata, quindi toglietela dal pentolino e mescolate frequentemente la crema per evitare che si formi una patina in superficie. Per l'uso a caldo la ganache al cioccolato fondente e miele è pronta per essere utilizzata; per l'uso a freddo è necessario lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di riporla in frigorifero a rassodare per un paio di ore.

CONSIGLIO