

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ganache al cioccolato fondente e miele

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

basso

NOTE: + L'EVENTUALE TEMPO DI RAFFREDDAMENTO



Se c'è una **crema** che può trasformare i tuoi **dolci** in prelibati capolavori, è sicuramente la **ganache al cioccolato fondente e miele**. Una ricetta semplice da preparare, questa **crema al cioccolato** e miele si rivela un vero e proprio alleato in cucina. Con un mix di **cioccolato fondente** di qualità, **miele** aromatico e **panna fresca**, potrai creare una **crema vellutata** da usare per **ricoprire o farcire i tuoi dolci**.

Infatti, ciò che rende questa ganache ancora più speciale è la sua versatilità. Se la utilizzi ancora calda, diventa una **glassa perfetta** per impreziosire

una **torta** o per ricoprire dei [bignè](#) che lasceranno tutti a bocca aperta. In alternativa, se preferisci usarla fredda, si trasforma in una crema spalmabile deliziosa, ideale per la colazione o la merenda di tutta la famiglia.

Ma non è tutto! Puoi montare la ganache al cioccolato fondente e miele con l'ausilio delle fruste elettriche per ottenere una **mousse soffice e deliziosa**. Immagina di farcire il [tronchetto di Natale](#) con questa **crema soda e spumosa** o di aggiungerla a dolci e dessert per un tocco irresistibile.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questa buonissima ganache al cioccolato fondente e miele.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Torta in tazza alla Nutella](#)

[Brownies cioccolato e noci](#)

[Bonet](#)

[Salame di cioccolato](#)

[Crema cioccolato e arancia](#)

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70-85%

250 gr

PANNA FRESCA 125 gr

MIELE 30 gr

BURRO freddo - 25 gr

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni da seguire per cucinare in casa una buonissima ganache al cioccolato fondente e miele: per mezzo di un coltello robusto e affilato, riduci in scaglie il cioccolato fondente ; più piccole saranno le scaglie e più facilmente il cioccolato si scioglierà nel momento in cui viene unito alla panna.

Non ti consiglio di tritarlo con il mixer per evitare che si riscaldi troppo. Prepara

l'occorrente per una cottura a bagnomaria: riempi un pentolino con dell'acqua e posaci sopra una ciotola in vetro o in alluminio, assicurandoti che non si muova, o non scivoli, mentre mescoli.

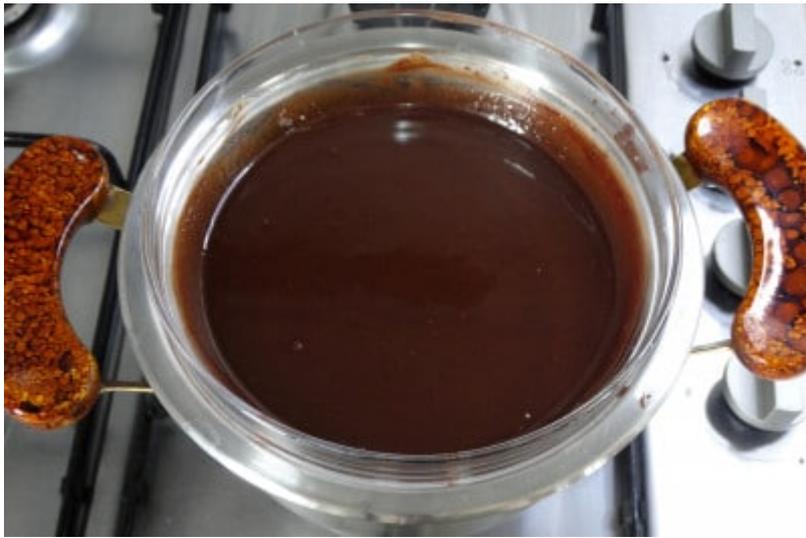


- 2 Accendi il fuoco a fiamma medio-bassa. Versa nella ciotola, a bagnomaria, la panna fresca da cucina e lasciala riscaldare per un paio di minuti, fino alla comparsa delle prime bolle. Incorpora il miele alla panna calda. Anche se cristallizzato, il miele, si scioglierà con il calore della panna. Mescola con una spatola per amalgamarlo e non formare grumi. A questo punto unisci il cioccolato tritato, tutto in una volta, e inizia a mescolare con la spatola, in maniera delicata ma costante.



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

Quando avrai ottenuto una crema liscia e senza grumi spegni la fiamma. Ora incorpora il burro freddo, continuando a mescolare per inglobarlo alla crema. La ganache risulterà così ancora più liscia e lucida.



- 4 Attendi qualche minuto che la ciotola si sia un po' raffreddata, quindi togliila dal pentolino. Mescola 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

La ganache al cioccolato fondente e miele può essere fatta colare ancora calda sulle torte e sui bignè per glassarli, ma può essere gustata anche sul gelato o, in alternativa, come accompagnamento per biscotti e frutta fresca. Da fredda risulterà densa e potrà essere utilizzata come crema spalmabile per biscotti e fette biscottate, oppure per stuccare le torte o per una sottile farcitura. Quando sarà completamente fredda è possibile montarla con le fruste elettriche per renderla spumosa, utilizzandola come una mousse o per farcire torte e bignè.