



GANACHE AL CIOCCOLATO

www.engycakedesigner.it

La ganache al cioccolato è una delle preparazioni fondamentali della pasticceria moderna. Apparentemente semplice, in realtà racchiude un mondo fatto di equilibrio, tecnica e conoscenza degli ingredienti.

Imparare a comprendere **come e perché funziona una ganache** ti permette non solo di seguire una ricetta, ma di **adattarla, correggerla e sfruttarla a tuo vantaggio** in base al risultato che vuoi ottenere.

Questo è uno dei principi a cui tengo di più: conoscere la composizione degli ingredienti per diventare davvero autonomi in cucina.

La ganache nasce dall'emulsione di due elementi principali: **cioccolato e panna**. A seconda del tipo di cioccolato utilizzato e delle proporzioni tra grassi e liquidi, possiamo ottenere creme più fluide, più strutturate o montabili, perfette per diversi utilizzi: farciture, coperture, inserti o decorazioni.

La composizione del cioccolato

Per padroneggiare davvero la ganache è fondamentale comprendere la **composizione chimico-strutturale del cioccolato**, perché ogni sua componente influisce direttamente su **consistenza, stabilità ed emulsione**.

Il cioccolato è un sistema complesso costituito principalmente da:

• Massa di cacao

Deriva dalla macinazione delle fave di cacao ed è composta da:

- **solidi di cacao** (responsabili del sapore, dell'amaro e del colore)
- **burro di cacao** (la parte grassa)

Più alta è la percentuale di massa di cacao, maggiore sarà la **capacità strutturale** del cioccolato.

• Burro di cacao

È un grasso nobile con un **punto di fusione intorno ai 32-34°C**, caratteristica che conferisce al cioccolato:

- solidità a temperatura ambiente
- scioglievolezza in bocca
- capacità di cristallizzazione

Nella ganache, il burro di cacao:

- contribuisce alla **stabilità**
- influenza la **densità finale**
- reagisce direttamente con i grassi della panna creando l'emulsione

• Zuccheri

Presenti in quantità variabile, soprattutto nel cioccolato al latte e bianco.

Lo zucchero:

- abbassa la percentuale di cacao
- rende la ganache più **morbida e dolce**
- interferisce con la struttura, rendendola meno rigida

Più zucchero = ganache meno stabile, che richiede **meno panna**.

• Latte e derivati del latte

Presenti nel cioccolato al latte e nel cioccolato bianco sotto forma di:

- latte in polvere
- siero di latte

I latticini:

- aumentano la cremosità
- rendono la ganache più delicata al calore
- riducono la necessità di panna

La ganache è un'**emulsione tra una parte grassa e una acquosa**:

- grassi → burro di cacao + grassi della panna
- parte acquosa → parte liquida della panna

Capire la composizione del cioccolato ti permette di:

- bilanciare correttamente panna e cioccolato
- prevenire separazioni e granulosità
- ottenere ganache **stabili, lisce e riproducibili**

È per questo che **non esiste una proporzione universale**, ma esiste la **consapevolezza degli ingredienti**.

Ed è esattamente questo approccio che insegno nei miei corsi: non limitarsi a eseguire una ricetta, ma **comprendere cosa succede tra gli ingredienti**.

Per capire le ganache, dobbiamo partire dal cioccolato.

- **Cioccolato fondente**
Ricco di cacao e burro di cacao (dal 50% al 99%), ha un gusto intenso e una struttura naturalmente più stabile. Richiede **più panna** per ottenere una crema morbida.
- **Cioccolato al latte**
Contiene cacao, burro di cacao, zucchero e latte in polvere. È più dolce e più morbido, quindi necessita di **meno panna** rispetto al fondente.
- **Cioccolato bianco**
Non contiene cacao solido, ma solo burro di cacao, zucchero e latte. È il più delicato: basta poca panna per ottenere una ganache stabile.

👉 **Più cacao = più panna necessaria**

👉 **Più zuccheri e latte = meno panna necessaria**

Questa regola ti permette di personalizzare qualsiasi ganache.

Le proporzioni

Le proporzioni tra cioccolato e panna determinano la funzione della ganache:

- **Più cioccolato** → ganache più compatta e strutturata
- **Più panna** → ganache più morbida e fluida

Le ricette che trovi in questo ebook sono pensate per ottenere **ganache cremose ma stabili**, ideali per:

- farcire **torte a piani**
- mantenere una buona struttura anche fuori dal frigorifero (soprattutto in inverno)
- essere utilizzate **sotto la pasta di zucchero**
- garantire stabilità al taglio

⚠ In estate le ganache sono naturalmente più delicate a causa delle temperature elevate: è importante lavorare in ambienti freschi e valutare eventuali rinforzi (come il burro o il mascarpone).

Il procedimento è semplice ma va rispettato:

1. Tritare finemente il cioccolato
2. Scaldare la panna (quasi a bollore, mai bollente)
3. Versare la panna calda sul cioccolato
4. Attendere 1-2 minuti
5. Emulsionare delicatamente con spatola o minipimer
6. Coprire con pellicola a contatto

7. Lasciare riposare e cristallizzare in frigo (ganache al cioccolato bianco) o a temperatura ambiente (ganache fondente e al latte)

Il **riposo** è fondamentale: una ganache appena fatta è sempre più fluida di quella stabilizzata.

Le Ganache classiche

Ganache al Cioccolato Fondente

Strutturata, intensa, perfetta per torte a piani e coperture.

Proporzione indicativa:

- 1 parte di cioccolato fondente
- 1 parte di panna

Ganache al Cioccolato al Latte

Più dolce e morbida, ideale per farciture cremose.

Proporzione indicativa:

- 1 parte di panna
- 1,5–1,8 parti di cioccolato al latte

Ganache al Cioccolato Bianco

Delicata, dolce e burrosa, perfetta per essere aromatizzata.

Proporzione indicativa:

- 1 parte di panna
- 2 parti di cioccolato bianco

VARIANTE ALLA GANACHE CON MASCARPONE

Questa è una delle varianti più amate per farcire.

👉 **Quando aggiungerlo:**

Il mascarpone va incorporato **dopo il riposo in frigorifero**, quando la ganache è ben fredda e stabilizzata.

👉 **Perché usarlo:**

- rende la ganache **più cremosa e vellutata**
- perfetta per **farciture morbide**
- migliora la spalmabilità senza perdere struttura

👉 **Come fare:**

Lavora brevemente la ganache fredda e aggiungi mascarpone a temperatura di frigorifero, mescolando o montando leggermente fino a ottenere una crema liscia.

Come aromatizzare

Le ganache possono essere facilmente personalizzate con:

- vaniglia
- paste di frutta secca
- caffè
- liquori
- scorze di agrumi
- spezie

L'importante è conoscere la base, per non alterare l'equilibrio tra grassi e liquidi.

Per aromatizzare la ganache sarà sufficiente aggiungere l'aroma in fase di emulsione tra panna e cioccolato.

Nel caso di spezie, scorza di agrumi e vaniglia, possiamo metterle in infusione nella panna prima di scaldarla così da intensificarne l'aroma.

La Ganache va montata?

Quando si parla di ganache al cioccolato è importante fare una distinzione fondamentale: **ganache classica** e **ganache montata** non sono la stessa cosa, né per consistenza né per utilizzo.

Capire la differenza ti permette di scegliere consapevolmente **quale preparazione usare** in base al dolce che devi realizzare.

Ganache classica

La ganache classica è una **emulsione liscia e stabile** ottenuta mescolando panna calda e cioccolato, lasciata poi riposare e cristallizzare.

Caratteristiche principali:

- consistenza liscia, lucida, cremosa o strutturata (in base alle proporzioni)
- elevata stabilità
- perfetta per **farcire torte a piani**
- ideale sotto **pasta di zucchero**
- ottima per coperture, inserti e stratificazioni

La ganache classica **non contiene aria**: la sua struttura dipende esclusivamente dall'equilibrio tra grassi e liquidi e dalla corretta cristallizzazione del burro di cacao.

È la scelta migliore quando serve **tenuta, precisione e stabilità**, soprattutto in contesti professionali.

Ganache montata

La ganache montata si ottiene partendo da una ganache classica **ben fredda e stabilizzata**, che viene successivamente montata in planetaria o con le fruste elettriche.

Durante la montatura:

- viene incorporata aria
- la consistenza diventa più chiara, soffice e spumosa
- il volume aumenta

Caratteristiche principali:

- texture leggera e vellutata
- ideale per farciture più morbide
- perfetta per farcire torte di cake design, dessert al cucchiaio e cupcake

Attenzione a non montare troppo la ganache

Uno degli errori più comuni è **montare eccessivamente la ganache**.

Quando la montatura è troppo prolungata:

- i grassi (burro di cacao e panna) iniziano a separarsi
- la ganache perde elasticità
- la texture diventa granulosa o “stracciata”
- si rischia di ottenere una consistenza simile a una crema impazzita

Questo accade perché l'eccessiva incorporazione di aria rompe l'equilibrio dell'emulsione.

👉 Come evitarlo:

- monta la ganache sempre **ben fredda**
- utilizza una velocità medio-bassa
- fermati non appena la consistenza diventa chiara, soffice e stabile
- se necessario, rifinisci a mano con una spatola

Una ganache montata correttamente deve risultare **morbida, liscia e setosa**, non asciutta né granulosa.

Se monti troppo c'è una soluzione! Scalda la ganache fino a farla tornare fluida, fai raffreddare e monta nuovamente!

Classica o montata? Dipende dall'obiettivo

Non esiste una scelta giusta in assoluto, ma una scelta **consapevole**.

- **Ganache classica** → Puoi usarla per stuccare, ricoprire una torta con un finish lucido, realizzare un drip su una torta o anche per farcire e decorare con sac a poche.
- **Ganache montata** → Ottima per farcire se cerchi una consistenza più areata e leggera, va bene anche per stuccare e per decorare con sac à poche.

Se realizzi una ganache al cioccolato bianco ti consiglio di montarla sempre, ne migliorerai consistenza e performance.

Burro e glucosio?

Oltre a cioccolato e panna, in alcune formulazioni della ganache compaiono **burro e glucosio**. Non sono ingredienti obbligatori, ma se utilizzati con consapevolezza diventano strumenti preziosi per **modificare struttura, cremosità e stabilità** della preparazione.

Capire la loro funzione ti permette di scegliere **se e quando inserirli**, in base al risultato che vuoi ottenere.

Il burro: cremosità e rotondità

Il burro è una **materia grassa aggiuntiva** che viene utilizzata soprattutto quando si desidera una ganache:

- più cremosa
- più liscia al palato
- più facile da spalmare

Dal punto di vista tecnico, il burro:

- aumenta la percentuale di grassi totali
- ammorbidisce la struttura finale
- contribuisce a una texture più setosa

Il burro va aggiunto **a fine emulsione**, quando la ganache è ancora calda ma non bollente, per favorire una corretta integrazione dei grassi.

Il glucosio: elasticità e controllo della cristallizzazione

Il glucosio è uno zucchero invertito che svolge una funzione principalmente **tecnica**, più che gustativa.

Nella ganache il glucosio:

- migliora l'elasticità
- rende la texture più liscia
- aiuta a controllare la cristallizzazione degli zuccheri
- riduce il rischio di separazione e granulosità
- contribuisce a una migliore conservabilità

A differenza del saccarosio (zucchero comune), il glucosio:

- è meno dolce
- lega meglio l'acqua
- stabilizza l'emulsione

Il glucosio va sciolto **nella panna calda**, prima di versarla sul cioccolato, così da distribuirlo in modo uniforme nella fase acquosa.

È importante sottolineare che burro e glucosio **non sono ingredienti indispensabili** per ottenere una buona ganache.

Sapere **perché** inserirli e **che effetto producono** è ciò che ti permette di:

- adattare una ricetta
- rinforzare una ganache troppo delicata
- migliorare texture e stabilità senza stravolgere le proporzioni di base

Conservazione

- In frigorifero: **2-3 giorni**, coperta con pellicola a contatto
- In freezer: fino a **3 mesi** (attenzione, una volta scongelata potrebbe perdere la sua struttura originale - se possibile meglio evitare il congelamento)

Prima dell'uso:

- riportare a temperatura ambiente
- mescolare o montare leggermente per ripristinare la cremosità

Attenzione, una volta tirata fuori dal frigo la ganache potrebbe risultare dura, dipenderà dalle proporzioni di panna e cioccolato. Per utilizzarla subito è possibile scaldarla brevemente al microonde e mescolarla (pochi secondi alla volta). Se non hai il microonde puoi metterla sul fuoco, ci vorranno davvero pochi secondi.

Se la usi come farcitura, ricorda di tirare fuori dal frigo la torta circa 15-30 minuti prima, così da essere sicuri che la crema si ammorbidisca al punto giusto per essere gustata al meglio.

Il mio metodo

Come avrai notato, in questa guida non ti ho proposto una *singola ricetta rigida*.

Al contrario, ho voluto inserire informazioni e spiegazioni che, una volta assimilate, ti permetteranno di realizzare **la ganache giusta per te** e per le tue esigenze.

Sì, perché ora:

- sai **com'è composto il cioccolato** e quali funzioni svolgono i suoi ingredienti
- sai **come si prepara una ganache**, quali ingredienti servono e qual è il procedimento corretto
- conosci le **proporzioni di base**, ma soprattutto sai **perché** una ganache risulta più fluida, più cremosa o più strutturata
- sai **come aromatizzarla** e come **renderla più cremosa**, adattandola al tipo di utilizzo

Questo è esattamente il mio metodo.

Nei miei corsi online non insegno solo ricette da seguire, ma un **percorso di comprensione**.

Certo, le ricette ci sono e le realizziamo insieme, passo dopo passo. Ma l'obiettivo finale è un altro: renderti **autonoma o autonomo**.

Capire la funzione degli ingredienti ti permette di:

- adattare le preparazioni
- correggere gli errori
- creare le tue ricette in piena autonomia

È questo che ti fa lavorare con sicurezza, senza dipendere da una formula fissa.

Se vuoi approfondire e portare le tue ganache – e tutte le tue preparazioni – a un livello più consapevole e professionale, puoi iscriverti ai miei corsi online sul sito:

👉 [Corsi online di pasticceria - Engy Cake Designer](#)

🌟 Usa il **codice sconto GANACHE**

Puoi utilizzarlo su **qualsiasi corso o pacchetto**, per approfittare di uno sconto speciale riservato a te.

Spero che questa guida ti sia stata utile e, se ti va, ti aspetto nella scuola,

Engy ❤️