

Clase 2

Vida útil del Ganaché

La vida útil de ganaché variará dependiendo de cómo se hace y la aplicación que se va a utilizar. Voy a tratar de explicar algunas de las propiedades de conservación de ganaché y algunas de las medidas que podemos tomar para mejorar su vida útil.

Antes de todo ¿Qué es el ganaché?

El Ganaché es una emulsión de chocolate y nata para montar. También el ganaché se puede realizar con otros líquidos como la leche, agua o puré de frutas; aunque estos específicamente no los trataremos hoy, si quiero que sepan que existen estas variables. La Ganaché se hace hirviendo la nata o el líquido y luego este se vierte sobre pequeños trozos de chocolate. El chocolate se derrite con el calor del líquido y los ingredientes combinados se agitan juntos lentamente y con cuidado para formar una emulsión rica lisa y uniforme.

El ganaché que utilizamos para rellenar es un ganaché básico. Se hace con dos ingredientes, el chocolate y la nata. Las proporciones normales de ganaché de chocolate negro es 1:1 para el chocolate con leche 2:1 y para el chocolate blanco 3:1. Algunos ajustes se tienen que hacer para los climas cálidos y húmedos, mediante el aumento de la proporción de chocolate para realizar la crema.

Hay muchos factores que afectan la estabilidad del ganaché, pero lo más importante para nosotros es la contaminación microbiana. Los microbios están por todas partes. Hay tres tipos básicos de microbios que afectan a la alimentación: las bacterias, levaduras y mohos. Muchas veces podemos aprovechar los microbios a que trabajen para nosotros como por ejemplo el yogurt, que se fermenta con bacterias, hacer pan o cerveza con levadura y queso Stilton con moho. No controlados los microbios pueden estropear los alimentos y enfermarnos o incluso matarnos !!

Lo que permite que los microbios crezcan en el ganaché es el agua. El agua ha sido descrito como el enemigo de la ganaché. Pero no es así de simple. Todo ganaché contiene una cierta cantidad de agua, pero gran parte de ella está ligada químicamente con los demás ingredientes. Es el agua disponible, también conocida como actividad de agua (A_w), que afecta el crecimiento microbiano. A_w se mide desde uno a cero, donde el 1 es el medio más activo y cero significa que no hay actividad. A medida que baja A_w 0,95 a 0,6, diferentes microbios se inhiben.

Si conocemos la A_w de un producto alimenticio, podemos predecir su vida útil aproximada, en base a ello sabemos entonces que nuestro ganaché de chocolate negro básico tiene una actividad de agua (A_w) de alrededor 0,86 y la ganaché de chocolate blanco un poco más bajo, aunque, el ganaché de chocolate negro se mantiene mejor, esto es debido al contenido de cacao, ya que éste inhibe el crecimiento microbiano. Con el manejo correcto de los utensilios e ingredientes podemos esperar que este ganaché se mantenga durante un máximo de 2 semanas bajo ciertas condiciones.

Como ver la actividad del agua es muy importante, se puede medir mediante el uso de un Medidor de actividad de agua, tal como una serie Decagon de Aqua Lab.

<http://www.aqualab.com/products/water-activity-meters/aqualab-pawkit/>

No son baratos, con un precio inicial de £ 1.100. Pero cualquier persona empleada en una cocina profesional, que trabaja regularmente con chocolate, debería considerar la posibilidad de conseguir uno.

Tenga en cuenta que cuando se abre un envase de nata, esta se contamina con bacterias del aire y otras esporas de hongos extraños y maravillosos. Para ello debemos hervir la nata que no sólo mata a los microbios que entran en el sistema, sino que también elimina parte del agua en el proceso de ebullición. Si la nata se hierva tres veces, descansando por un minuto entre hervor y hervor se evapora mas agua.

Para aumentar aún más la vida útil, la glucosa líquida o azúcar invertido se puede añadir a la nata en la etapa de ebullición. Por cada kilo de ganaché añadir 50 g de jarabe que es un 5% de la proporción. También se puede usar el azúcar invertido, jarabe de maíz, glicerol y / o sorbitol). Esta proporción hay que cumplirla lo mas fielmente posible ya que la sensación en la boca y la consistencia de la ganaché puede cambiar.

Invertir azúcares o jarabe de glucosa, añadido a la ganaché, ayuda a reducir el agua disponible (A_w) esta unión química hace un ganaché más estable a temperatura ambiente. Otros factor a tener en cuenta son la temperatura ambiente de trabajo de su cocina / sala de trabajo, lo ideal es 20°C o menos, aunque puedes trabajar con temperaturas ambiente de hasta 25°C (hay muchos lugares de españa que superan esta temperatura) no es lo mas recomendable. Si superas estos 25 grados en tu espacio de trabajo debes tener el ambiente refrigerado.

Obviamente la limpieza de la zona de trabajo, equipos, almacenamiento y manipulación deben tenerse en cuenta.

No batir la ganaché porque incorpora grandes volúmenes de aire y esto crece en exposición microbiana.

Por último, pero no por ello menos importante, puedes agregar una cucharada de su bebida favorita en 1/2 kg de ganaché. El alcohol utilizado debe ser al menos del 40% de graduación alcohólica.

Cuando el alcohol se añada primero a la ganaché, esta se verá dividida. Con cuidado, remover lentamente hasta emulsionar.

Personalmente, uso bastante licor en mis ganaché, aunque no lo combino con glucosa o invertido.

Cubra el ganaché con film transparente, por contacto para excluir el aire.

Si tu tarta esta a la espera de cubrir, mantener cubierto en film transparente o bien bolsa de alimentación, para proteger de los microbios en el aire y la humedad.

Almacenar el producto en un refrigerador ($4 - 8^\circ\text{C}$) aumentará la vida útil considerablemente.

El almacenamiento a 15°C o por debajo aún aumentará la vida útil.

Como veis hay una ciencia detrás del ganaché y es mucho mas compleja de lo que he brevemente explicado aquí, sin embargo lamento decir que hay practicar o hacer varios ganachés hasta encontrar el punto justo para ti ya que hay muchas variables que debemos tener en cuenta, como son la humedad, sequedad, contaminación propia del espacio, temperatura, etc.

Ganaché para cubierta perfecta

Ingredientes

Con condiciones climáticas de +25° C

750 g de chocolate del 70%.

375 ml de nata para montar de un 35,1% de materia grasa.

Con condiciones climáticas de -25° C

750 g de chocolate del 52% o chocolate fondant.

375 ml de nata para montar de un 35,1% de materia grasa.

Elaboración

Colocar en un recipiente la nata a fuego bajo hasta romper el hervor. En otro bols tener el chocolate en perlas o partido en pequeñas partes.

Una vez caliente la nata, agregar al recipiente chocolate. Dejar reposar hasta que el calor llegue al centro de la perla del chocolate, este proceso es de aproximadamente 5 minutos.

Remover hasta homogeneizar la preparación. Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta notar que naturalmente esta formada la crema.

Ganaché con agua, vegano o sin lactosa

(para una tarta de 12 cm de diámetro)

Ingredientes

300 gr de chocolate 63%

80 gr de agua hervida

30 gr de glucosa

Preparación

Elaboración

En un cazo colocar la glucosa y agregarle el agua hervida. Remover hasta que la glucosa de disuelva. Agregar al chocolate el liquido y dejar reposar 1 minuto. Remover hasta integrar.

Si veis que el chocolate no termina de disolverse, colocar 10 segundos al microondas.

Refrigerar removiendo constantemente hasta que quede una crema o bien dejar a temperatura ambiente hasta que este estabilizado.

Conservación

3 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico.

Ganaché de chocolate blanco

Ingredientes

450 gr de chocolate blanco

150 ml de nata para montar 35,1% materia grasa

Elaboración

Pesamos en un bols la cantidad de chocolate que utilizáremos. Preferentemente utilizar chocolate en perlas, si utilizáis en barra que sea cortado en pedazos muy pequeños, ya que sino costara en derretirse y no nos quedara la superficie lisa.

Colocar la nata en un cazo y llevar a fuego medio hasta antes de que empiece a hervir. Añadir la nata caliente sobre el chocolate y sin remover dejar que repose unos 3 minutos (el chocolate debe quedar cubierto x la nata).

Pasado este tiempo comenzar a mover en círculos, pueden ver que el chocolate esta casi fundido, ahora si con una lengua o espátula de silicona, removerme mezclando con movimientos suaves.

Cubrir con film el cuenco y dejar enfriar a temperatura ambiente unas horas. Lo ideal es que el chocolate negro repose unas 6 hs y el blanco más de 8 hs. El reposo es lo que nos permitirá una textura perfecta para cubrir.