

Grundrezept – Zartbitter Schokoladen Ganache

Füllung: Ø 20 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 150 g zartbitter Schokolade
- 150 g Sahne

Material

- Topf
- Schüssel
- Messer
- Brett
- Löffel

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Sahne erhitzen und Schokolade darin auflösen	10 min		
GESAMT		10 min		

Rezept

1. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Sie sollte nur leicht erhitzt sein und nicht brodelnd kochen, da die Schokolade sich sonst nicht richtig mit der Sahne vermischt, weil sie verbrannt wird. Optional könnt ihr die Sahne auch in der Mikrowelle bei 500 Watt für eine Minute erhitzen.
2. Die Schokolade grob hacken, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in der Sahne auflösen. Die Masse wird nun sehr cremig flüssig sein von der Konsistenz. Sollte sich die Schokolade noch nicht komplett aufgelöst haben, gebt sie nochmal kurz über das Wasserbad oder für ein paar Sekunden in die Mikrowelle.

ANMERKUNG: Die Schokolade sollte nicht zu viel Hitze erfahren, da sie sonst kaputt gehen kann. Die Hitze lässt die Schokolade verbrennen und die Ganache wird dann entweder krisselig oder hart. Weiter unten findet ihr noch den Artikel zum Schokolade temperieren.

TIPP: Günstigere Schokoladen enthalten meist Stabilisatoren, zusätzliches Palmfett oder Butterfett. Das führt dazu, dass diese nicht so hitzeempfindlich sind.

3. Die Ganache in einen neuen Behälter umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Ich gebe die weiße Schokoladen Ganache häufig auch ins Gefrierfach, damit sie eine cremige Konsistenz erreicht und schmierfähig wird. Dies bitte nur mit weißer Schokoladen Ganache machen. Dunkle Schokoladen Ganache würde zu schnell hart werden.

Hier der Beitrag von Wikipedia zum Thema temperieren

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade))

Als Temperieren oder Vorkristallisieren bezeichnet man die thermische und mechanische Behandlung von geschmolzener Schokolade vor dem Gießen, Formen oder Überziehen mit dem Ziel, dass das fertige Produkt eine schöne, glänzende Oberfläche und einen knackigen Bruch erhält und sich leicht aus der Form lösen lässt. Schokolade, die untemperiert erstarrt, wird schnell stumpf, bricht torfig und neigt dazu, Fett reif zu bilden. Die Notwendigkeit des Temperierens ergibt sich aus dem besonderen Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter, die ohne diese Behandlung beim Erstarren eine instabile Kristallform ausbilden würde; die nachträgliche Umwandlung in eine stabilere Form führt dann zu den beschriebenen unerwünschten Effekten. Der Temperier Vorgang zielt daher auf verschiedenen Wegen darauf ab, die Kakaobutter zu veranlassen, möglichst weitgehend in einer stabilen Form zu kristallisieren.[1]

Das richtige Temperieren ist Grundvoraussetzung zur Herstellung von Schokolade ohne gravierende Qualitätsmängel. Es ist einerseits eine Handwerkstechnik der Konditoren und Chocolatiers (und auch im Haushalt) beim Anfertigen von Pralinen, Schokoladenfiguren usw. und beim Überziehen von Gebäck mit Kuvertüre, andererseits ein Arbeitsschritt in der industriellen Schokoladenherstellung. Man kann Schokolade von Hand bereits mit einfachen Küchenwerkzeugen temperieren, es gibt aber auch temperier Maschinen sehr unterschiedlicher Bauarten im Handwerks- und Industriemaßstab.

Kakaohaltige Fettglasur muss in der Regel nicht temperiert werden, was einer ihrer Vorteile gegenüber echter Schokolade ist.

Oben: Richtig temperierte dunkle Kuvertüre.

Unten: Dieselbe Kuvertüre, untemperiert bei 40 C verarbeitet: Stumpfe Oberfläche, Fett Reif



Quelle Bild:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untempered.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untempered.jpg)

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi