



ŠLEHANÁ ČOKOLÁDOVÁ GANACHE - základní recept

- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 15 g [glukózového sirupu](#)*
- 1,6 g plátkové želatiny (1 plátek) [Dr. Oetker](#) nebo [Ewald](#)*
- čokoláda dle výběru:
 - A) 80-90 g hořké čokolády 55-60%
 - B) 90-100 g mléčné čokolády 40-42%
 - C) 100-110 g bílé čokolády 32-34%

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat.

Polovinu smetany a glukózu zahřejte téměř k bodu varu, přidejte nabobtnalou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu dle výběru (A, B nebo C), promíchejte a emulzujte tyčovým mixérem. Přilijte zbylou část studené smetany a znovu promixujte. Přikryjte kontaktně fólií (položte přímo na tekutinu) a nechte v lednici přes noc odležet.

Odleželou ganache pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte a ihned použijte. Pozor, před vyšleháním je stále tekutá!

*Glukóza i želatina dodá krému stabilitu a pevnost, ale bude fungovat i bez nich.

TIP - Ganache můžete vylepšit přidáním koření jako třeba skořice, kávou nebo ořechovými pastami. Doporučuji přidávat vždy při přípravě před mixováním a chlazením.

Čokolády používám belgické od firmy Belcolade, Callebaut nebo Cacao Berry, které pořídíte v peckách na cukrářských eshopech. V receptu záměrně uvádím rozmezí množství i procent, aby byl krém více variabilní. Jednoduše řečeno, čím vyšší procento čokoláda má (např. hořká 70%), tím méně ji do receptu použijete. Recept si pak můžete upravovat i dle vlastní potřeby. Čím méně čokolády je v krému, tím bude nadýchanější, ale méně pevný. Pokud naopak dáte čokolády více, bude hutnější a s menším náslehem.