

2026

GUÍA TEÓRICA **GANACHE**

WONG PATISSIER™

TABLA DE CONTENIDO

MÓDULO 1- Ciencia del ganache

- **¿Qué es una emulsión?.....8**
- **¿Qué es una ganache?.....8**
- **¿Qué tipo de emulsión es una ganache?.....9**

MÓDULO 2 - Confección profesional del ganache estructural

- **Selección correcta de ingredientes**
 - El chocolate.....11
 - Manteca de cacao.....17
 - Crema de leche.....20
- **Técnica Correcta de Emulsión Paso a Paso.....21**
 - ¿Ganache en frío o en caliente?.....22
 - Puntos a Tener en Cuenta al Crear una Emulsión.....23
 - Recomendaciones al usar batidora de inmersión.....24
- **Uso adecuado de colorantes.....26**
- **Punto Exacto para Cubrir y Estructurar.....27**
 - Conservación del Ganache
- **Proporciones Según el Porcentaje de Cacao.....29**

”

*La pastelería es mucho más
que una receta.*

Elizabeth Wong

WONG PATISSIER™



CONOCE A ELIZABETH WONG

Nada es más importante que la experiencia al momento de crear un postre. Pero en mi opinión, la experiencia nace de algo mucho más profundo: la insaciable necesidad de aprender, experimentar y perfeccionar cada detalle.

Me gradué como chef pastelera de Le Cordon Bleu en Tokio, Japón, y continué mi formación en distintas instituciones culinarias y especializaciones alrededor del mundo. Con el tiempo, enfoqué mi carrera en la pastelería artística, capacitándome con reconocidos profesionales internacionales de países como China, Corea, Rusia, Canadá, Ucrania y Estados Unidos.

Esa búsqueda constante por aprender y perfeccionar mi técnica me llevó a desarrollar uno de los pilares más importantes de mi trabajo: la combinación entre técnica, estructura y diseño. Más allá del diseño y la parte artística, me apasiona entender la técnica detrás de cada proceso y cómo pequeños detalles pueden transformar por completo un resultado.

A través de Wong Patisserie comparto métodos profesionales diseñados para ayudarte a comprender la técnica detrás de cada proceso y lograr resultados estables, elegantes y visualmente refinados.

WONG PATISSIER



MÓDULO 1

Ciencia del Ganache

- Qué es una emulsión.
- Qué es una ganache.
- Qué tipo de emulsión es una ganache.

¿Qué es una emulsión?

Una emulsión es la unión estable de dos líquidos que normalmente no se mezclan entre sí, como el agua y la grasa.

Para lograr esta unión, uno de los líquidos queda disperso en forma de pequeñas gotas dentro del otro. Cuando estas gotas son lo suficientemente pequeñas y están correctamente distribuidas, la mezcla adquiere una textura uniforme y estable.

En pastelería encontramos emulsiones todos los días. Algunos ejemplos son:

- Mantequilla y margarina
- Crema de leche
- Ganache

Comprender cómo funcionan las emulsiones es fundamental para elaborar ganaches estables, suaves y con una textura profesional.

¿Qué es una ganache?

La ganache es una de las emulsiones más comunes en la pastelería. Es una preparación elaborada a partir de una fase grasa (chocolate) y una fase acuosa que, mediante una emulsión correcta, forman una mezcla homogénea.

Dependiendo de la fórmula utilizada, una ganache puede emplearse como:

- Relleno.
- Cobertura.
- Estructura para tortas.

Su textura final dependerá de diversos factores, entre ellos:

- El tipo de chocolate utilizado.
- La cantidad de grasa presente en la fórmula.
- La proporción de líquido.
- La técnica de emulsión.
- El proceso de cristalización posterior.

Por esta razón, dos ganaches pueden estar elaboradas con ingredientes similares y comportarse de manera completamente diferente.

¿Qué tipo de emulsión es una ganache?

La ganache es una emulsión compleja donde la fase acuosa, proveniente principalmente de la crema de leche, se combina con la fase grasa presente en el chocolate.

Además de agua y grasa, el sistema contiene azúcares, proteínas y partículas sólidas de cacao, lo que convierte a la ganache en una preparación mucho más compleja que una emulsión tradicional. Cuando la emulsión se realiza correctamente, la grasa queda distribuida de forma uniforme dentro de la mezcla, dando como resultado una textura lisa, estable y agradable al paladar.

Cuando la emulsión falla, pueden aparecer problemas como separación de grasas, textura granulada o una consistencia inestable.

Por esta razón, la técnica de elaboración es tan importante como la fórmula utilizada.

WONG PATISSIER™



MÓDULO 2

Confección Profesional del Ganache Estructural

- Selección correcta de ingredientes.
- Técnica profesional de emulsión.
- Uso adecuado de colorantes.
- Punto ideal para cubrir y estructurar tortas.
- Ajuste de fórmulas según el porcentaje de cacao.

Selección correcta de ingredientes

Aunque una ganache puede parecer una preparación sencilla, su comportamiento final depende directamente de la calidad y características de los ingredientes utilizados.

El chocolate y la crema de leche constituyen la base de la mayoría de las ganaches. A partir de ellos pueden incorporarse otros ingredientes como mantequilla, azúcares, purés de frutas, especias o extractos. Las proporciones determinarán los diferentes usos de esa ganache.

Por esta razón, comprender el comportamiento de cada ingrediente es esencial para diseñar fórmulas estables y reproducibles.

EL CHOCOLATE

¿Qué es el chocolate?

El chocolate es uno de los ingredientes más importantes de la pastelería moderna. Su sabor, textura, fluidez y capacidad estructural dependen de la proporción de cacao, manteca de cacao, azúcar y otros ingredientes presentes en su composición.

Desde el punto de vista técnico, el chocolate puede entenderse como una suspensión de partículas sólidas de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche, dispersas dentro de una fase grasa compuesta principalmente por manteca de cacao.

Esta composición es la responsable de muchas de las propiedades que aprovechamos en la elaboración de ganaches, coberturas y decoraciones.

Del cacao al chocolate

El chocolate tiene su origen en el cacao, fruto del árbol Theobroma cacao, una especie que se desarrolla principalmente en regiones tropicales cercanas a la línea ecuatorial.

Dentro de cada mazorca se encuentran las semillas de cacao, que son extraídas y sometidas a procesos de fermentación y secado antes de ser enviadas a las fábricas para su transformación.

Posteriormente, los granos son tostados y descascarillados para obtener los nibs de cacao.

A partir de estos nibs pueden obtenerse diferentes productos:

- Licor o pasta de cacao.
- Manteca de cacao.
- Cacao en polvo.

La combinación de estos ingredientes en distintas proporciones da origen a los diferentes tipos de chocolate disponibles en el mercado

Clasificación del Chocolate

El chocolate puede clasificarse según los ingredientes que lo componen y la proporción de cacao presente en su fórmula.

Aunque existen numerosas variedades comerciales, en pastelería trabajamos principalmente con tres grandes categorías:

Chocolate oscuro o amargo

Está elaborado a partir de pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar

Su porcentaje de cacao puede variar considerablemente según el fabricante. A medida que aumenta el porcentaje de cacao, el sabor se vuelve más intenso y disminuye la percepción de dulzor.

Chocolate con leche

Está elaborado a partir de pasta de cacao, manteca de cacao, leche y azúcar.

Su perfil de sabor es más suave y dulce que el del chocolate oscuro, con notas lácteas más pronunciadas. Debido a su composición, suele producir ganaches más suaves y dulces que las elaboradas con chocolate oscuro.

Chocolate blanco

Está elaborado a partir de manteca de cacao, leche y azúcar.

Aunque muchas personas lo consideran un chocolate "incompleto" por no contener sólidos de cacao, técnicamente es un chocolate porque contiene manteca de cacao.

Su sabor es más delicado y su color claro lo convierte en la opción ideal para ganaches coloreadas y acabados decorativos. Además, su alto contenido de manteca de cacao permite obtener estructuras firmes cuando se trabaja con las proporciones adecuadas.

Chocolate real vs. Chocolate sucedáneo

Uno de los errores más frecuentes en pastelería es asumir que todos los productos con apariencia de chocolate se comportan de la misma manera.

Sin embargo, existen diferencias importantes entre un chocolate real (elaborado con manteca de cacao) y un producto sucedáneo.

¿Qué es el chocolate real?

Se considera chocolate real aquel cuya grasa principal proviene de la manteca de cacao. Esta grasa posee características únicas de sabor, textura y comportamiento que no pueden reproducirse completamente mediante otras grasas vegetales.

Entre sus principales ventajas destacan:

- Mejor sabor y aroma.
- Textura más agradable al paladar.
- Fusión limpia y uniforme en boca.
- Mayor estabilidad en emulsiones y ganaches.
- Mejor calidad percibida en el producto final.

¿Qué es el chocolate sucedáneo?

El chocolate sucedáneo es un producto diseñado para imitar la apariencia y el sabor del chocolate, pero sustituye parcial o totalmente la manteca de cacao por otras grasas vegetales.

Su principal ventaja es el menor costo y la facilidad de uso, ya que generalmente no requiere temperado.

Sin embargo, estas grasas presentan un comportamiento diferente durante la elaboración de ganaches, coberturas y rellenos.

¿Por qué no se recomienda para ganaches estructurales?

Las fórmulas de este curso han sido desarrolladas utilizando chocolate elaborado con manteca de cacao.

La firmeza y estabilidad de estas ganaches dependen en gran medida de la capacidad de cristalización de la manteca de cacao presente tanto en el chocolate como en la manteca de cacao adicional incorporada en la receta.

Cuando se sustituye el chocolate real por chocolate sucedáneo, el comportamiento de la fórmula cambia significativamente, ya que las grasas vegetales utilizadas en estos productos no cristalizan ni se comportan de la misma manera que la manteca de cacao.

Por esta razón, la textura, estabilidad, velocidad de cristalización y capacidad estructural de la ganache pueden verse afectadas.

Si decides utilizar chocolate sucedáneo

Debido a que el chocolate sucedáneo no contiene la misma cantidad de manteca de cacao que un chocolate real, recomendamos eliminar la manteca de cacao adicional de la fórmula.

Como punto de partida, la cantidad de manteca de cacao eliminada puede sumarse al peso del chocolate sucedáneo para mantener una proporción similar de sólidos dentro de la receta.

Por ejemplo:

- Chocolate real: 1300 g
- Manteca de cacao: 200 g

Podría reemplazarse por:

- Chocolate sucedáneo: 1500 g

Sin embargo, esta sustitución debe considerarse únicamente una referencia inicial. Dependiendo de la marca utilizada, pueden ser necesarios ajustes adicionales para alcanzar la textura deseada.

Para obtener resultados consistentes y reproducibles, recomendamos trabajar siempre con chocolates reales elaborados a base de manteca de cacao.

Conservación del chocolate

Aunque el chocolate posee una vida útil relativamente larga, sigue siendo un ingrediente sensible a las condiciones de almacenamiento.

La exposición al calor, la humedad o los olores fuertes puede afectar su apariencia, sabor y comportamiento técnico.

Para conservarlo en óptimas condiciones se recomienda:

- Mantenerlo en un lugar fresco y seco.
- Evitar la exposición directa a la luz solar.
- Almacenarlo entre 16 °C y 20 °C.
- Mantener una humedad relativa inferior al 60 %.
- Protegerlo de olores intensos, ya que absorbe aromas con facilidad.

Una vez abierto el empaque, es recomendable mantener el chocolate bien sellado para minimizar el contacto con el aire y la humedad.

Aunque muchas personas almacenan chocolate en refrigeración, esto solo debe hacerse cuando las condiciones ambientales lo requieran y siempre evitando la condensación de humedad sobre la superficie. Un chocolate correctamente conservado mantendrá mejor su sabor, textura y capacidad de cristalización.

El blanqueamiento del chocolate (bloom)

En ocasiones, el chocolate puede desarrollar una capa blanquecina o un aspecto opaco en su superficie. Este fenómeno se conoce como bloom o blanqueamiento.

Aunque puede afectar la apariencia del producto, no significa necesariamente que el chocolate esté dañado o no sea seguro para el consumo.

Existen dos tipos principales de bloom:

Fat Bloom (Blanqueamiento Graso)

Ocurre cuando parte de la grasa del chocolate migra hacia la superficie y posteriormente cristaliza.

Puede ser causado por:

- Cambios bruscos de temperatura.
- Almacenamiento inadecuado.
- Mezcla con grasas incompatibles.
- Cristalización incorrecta de la manteca de cacao.

El resultado es una superficie opaca o con manchas blanquecinas de aspecto grasoso.

Sugar Bloom (Blanqueamiento de Azúcar)

Se produce cuando la humedad entra en contacto con la superficie del chocolate.

El agua disuelve parte de los azúcares presentes y, al evaporarse, estos vuelven a cristalizar sobre la superficie.

Puede ser causado por:

- Condensación.
- Ambientes con alta humedad.
- Refrigeración inadecuada.
- Cambios bruscos de temperatura.

El resultado suele ser una superficie áspera, seca y con apariencia polvorienta.

Comprender estos fenómenos permite identificar problemas de almacenamiento y mejorar la calidad de los productos terminados.



MANTECA DE CACAO

La manteca de cacao es la grasa natural presente en el grano de cacao y uno de los ingredientes más importantes en chocolatería y pastelería.

Se obtiene mediante el prensado de la pasta de cacao y constituye la estructura grasa responsable de muchas de las propiedades del chocolate.

La manteca de cacao funciona como un agente estructural dentro de la ganache. Al aumentar la cantidad de grasa cristalizable disponible, favorece la formación de una estructura más firme y estable durante el reposo, permitiendo que la ganache alcance antes la textura necesaria para cobertura y estructura.

¿Por qué es tan importante?

La manteca de cacao influye directamente en:

- La firmeza del chocolate.
- La textura de las ganaches.
- La capacidad de cristalización.
- La sensación en boca.

Su comportamiento es una de las razones por las cuales el chocolate posee características tan distintas a las de otras grasas vegetales.

Características de la manteca de cacao

Actúa como elemento estructural

La manteca de cacao aporta firmeza y estabilidad a chocolates, ganaches y rellenos.

En una ganache estructural, gran parte de la capacidad de sostener peso y mantener la forma proviene de la cristalización de esta grasa.

Es una grasa polimórfica

La manteca de cacao puede cristalizar de diferentes formas, generando estructuras cristalinas con distintos niveles de estabilidad.

Algunas formas cristalinas son blandas e inestables, mientras que otras producen una textura firme, brillante y agradable al paladar.

Este comportamiento explica la importancia del temperado en chocolatería y de una correcta cristalización en las ganaches.

Aporta textura y sensación en boca

Una de las características más apreciadas de la manteca de cacao es su capacidad de fundirse cerca de la temperatura corporal.

Gracias a ello, el chocolate se derrite suavemente en boca, generando una sensación cremosa y limpia.

Influye en la viscosidad

La cantidad de manteca de cacao presente en un chocolate afecta directamente su fluidez.

En estado fundido, los chocolates con mayor contenido de manteca de cacao suelen presentar una textura más fluida. Sin embargo, durante el reposo y la cristalización, esa misma manteca de cacao contribuye a la formación de una estructura más firme y estable dentro de la ganache.

WONG PATISSIER



CREMA DE LECHE

La crema de leche es uno de los ingredientes fundamentales en la elaboración de ganaches. Aunque muchas veces se percibe únicamente como un líquido dentro de la receta, en realidad desempeña un papel esencial en la textura, estabilidad y conservación del producto final.

Comprender su composición nos permitirá entender mejor cómo se forma una emulsión estable y por qué pequeñas variaciones en su contenido graso pueden producir resultados diferentes.

¿Qué es la crema de leche?

La crema de leche es una emulsión natural de grasa en agua.

Está compuesta principalmente por:

- Agua.
- Grasa láctea.
- Proteínas.
- Lactosa (azúcar natural de la leche).
- Minerales.

La grasa se encuentra dispersa en forma de pequeñas gotas dentro de una fase acuosa, formando una emulsión estable gracias a la presencia natural de proteínas y fosfolípidos.

Esta composición convierte a la crema de leche en uno de los ingredientes más importantes para la formación de una ganache.

Función de la crema de leche en una ganache

Dentro de una ganache cumple varias funciones importantes:

Aporta la fase acuosa

El agua presente en la crema permite que se forme la emulsión con la fase grasa del chocolate.

Aporta grasa adicional

La grasa láctea contribuye a la textura final de la preparación, aportando suavidad, cremosidad y sensación agradable en boca.

Mejora la estabilidad de la emulsión

Las proteínas presentes en la crema ayudan a mantener unidas las fases acuosa y grasa, favoreciendo la formación de una emulsión más estable.

Influye en la textura final

La cantidad de crema utilizada afectará directamente la firmeza de la ganache.

A mayor proporción de líquido, obtendremos una ganache más suave.

A menor proporción de líquido, obtendremos una ganache más firme y estructural.

Importancia del porcentaje de grasa

No todas las cremas de leche contienen la misma cantidad de grasa.

Dependiendo del fabricante y del país de origen, este porcentaje puede variar considerablemente.

En pastelería profesional encontraremos cremas con contenidos grasos que generalmente oscilan entre el 30 % y el 36 %.

Estas diferencias pueden parecer pequeñas, pero tienen un impacto directo sobre la textura y estabilidad de una ganache.

Por esta razón, al elaborar recetas técnicas es importante utilizar siempre el mismo tipo de crema o realizar ajustes cuando se cambie de marca.

¿Qué porcentaje de grasa recomendamos?

Para las fórmulas desarrolladas en este curso recomendamos utilizar crema de leche con un contenido mínimo de 35 % de grasa.

Utilizar cremas con porcentajes de grasa significativamente inferiores puede producir ganaches más blandas y menos estables.

¿Se puede sustituir la crema de leche?

Aunque existen alternativas vegetales y otros productos similares en el mercado, es importante comprender que cualquier sustitución modificará el comportamiento de la fórmula.

Las cremas vegetales pueden presentar diferencias en:

- Contenido de agua.
- Tipo de grasa.
- Capacidad de emulsión.
- Sabor.
- Estabilidad.

Por esta razón, las recetas de este curso han sido formuladas y probadas utilizando crema de leche de origen lácteo con un contenido mínimo de 35 % de grasa.

Si decides realizar sustituciones, será necesario ajustar la fórmula y realizar pruebas para obtener resultados similares.

TÉCNICA CORRECTA DE EMULSIÓN PASO A PASO

Una ganache estable no depende únicamente de la receta. También depende de la forma en que unimos sus ingredientes.

Aunque el chocolate y la crema de leche sean de buena calidad, una mala técnica de emulsión puede producir una ganache cortada, granulada, grasosa o inestable.

Por esta razón, el proceso debe realizarse con control de temperatura, incorporación gradual y suficiente fricción.

¿Ganache en frío o en caliente?

Existen diferentes métodos para elaborar una ganache. Los dos más utilizados son el método en caliente y el método en frío

Método en caliente

El método en caliente consiste en calentar la fase acuosa de la receta, generalmente la crema de leche, y verterla sobre el chocolate para iniciar la emulsión.

Es uno de los métodos más tradicionales y utilizados en pastelería.

Procedimiento general

1. Pesar todos los ingredientes con precisión.
2. Picar previamente el chocolate, si es necesario.
3. Calentar la crema de leche sin dejar que hierva de forma prolongada.
4. Verter la crema caliente sobre el chocolate.
5. Dejar reposar unos segundos para permitir que el calor comience a fundir el chocolate.
6. Mezclar desde el centro con movimientos pequeños y constantes.
7. Incorporar el resto del líquido poco a poco, si la receta lo requiere.
8. Finalizar la emulsión con batidora de inmersión, evitando incorporar aire.
9. Cubrir con film al contacto y dejar cristalizar según el uso deseado.

Ventajas del método en caliente

- Es práctico y ampliamente conocido.
- Permite fundir el chocolate con el calor de la crema.
- Funciona bien para fórmulas tradicionales de ganache.
- Es fácil de aplicar en producciones pequeñas.

Puntos importantes

Si la crema hierve durante demasiado tiempo, parte del agua se evapora. Esto puede alterar la proporción de la receta y producir una ganache más firme de lo esperado.

Por esta razón, recomendamos pesar la fase acuosa antes de llevarla a ebullición y reponer el agua evaporada una vez finalizado el calentamiento. De esta forma se mantiene la proporción original de la fórmula

Método en frío o a baja temperatura controlada

El método en frío consiste en trabajar con los ingredientes a una temperatura más baja y controlada, generalmente fundiendo previamente el chocolate y combinándolo con la fase acuosa tibia. Este método permite mayor control sobre la textura final y reduce la pérdida de agua por evaporación.

Procedimiento general

1. Pesar todos los ingredientes con precisión.
2. Fundir el chocolate y las grasas de la receta de forma controlada.
3. Calentar la fase acuosa ligeramente, sin llevarla a ebullición.
4. Verificar que ambas partes estén en un rango de temperatura compatible.
5. Incorporar la fase acuosa poco a poco sobre el chocolate fundido.
6. Continuar agregando el líquido en 3 o 4 partes.
7. Emulsionar con batidora de inmersión hasta obtener una textura lisa, homogénea y brillante.
8. Cubrir con film al contacto y dejar cristalizar.

Ventajas del método en frío

- Permite mayor control de la fórmula.
- Reduce la evaporación de agua.
- Disminuye el estrés térmico sobre los ingredientes.
- Favorece una textura más uniforme.
- Puede acelerar el proceso de estabilización de la ganache.

Este método es especialmente útil cuando buscamos ganaches con textura precisa, buena estabilidad y comportamiento estructural.

Puntos a tener en cuenta al crear una emulsión

Para lograr una ganache estable, debemos controlar cuatro aspectos principales: temperatura, fricción, incorporación gradual y tiempo de cristalización.

1. Temperatura:

La temperatura es uno de los factores más importantes al elaborar una ganache.

Para que la emulsión se forme correctamente, la manteca de cacao presente en el chocolate debe estar fundida. Esto permite que la fase grasa pueda distribuirse de manera uniforme dentro de la mezcla. Como referencia, la ganache debe trabajarse por encima del punto de fusión de la manteca de cacao, generalmente sobre los 35 °C.

En la práctica, un rango de trabajo entre 40 °C y 45 °C suele ser ideal para iniciar una emulsión estable, siempre tomando en cuenta el tipo de chocolate y la fórmula utilizada.

Si la mezcla está demasiado fría, la grasa puede cristalizar antes de tiempo y dificultar la emulsión.

Si está demasiado caliente, podemos afectar la textura final, evaporar parte del agua o generar una ganache más inestable.

2. Fricción o efecto cizalla

Para que una emulsión sea estable, las gotas de grasa y agua deben quedar lo más pequeñas y distribuidas posible.

Esto se logra mediante fricción.

En pastelería, la herramienta más eficiente para este proceso es la batidora de inmersión o mixer. Al utilizarla correctamente, ayudamos a reducir el tamaño de las partículas y a formar una mezcla más fina, lisa y estable.

Recomendaciones al usar batidora de inmersión

- Mantener siempre la campana del mixer sumergida
- Evitar levantarla durante el proceso.
- Trabajar con movimientos suaves y controlados.
- No incorporar aire innecesario.
- Emulsionar hasta que la ganache se vea lisa, brillante y homogénea.

Una ganache bien emulsionada debe tener una apariencia sedosa, sin grasa separada ni textura granulada.

3. Incorporación gradual

Agregar todo el líquido de una sola vez puede dificultar la formación de una emulsión estable. Por eso, se recomienda incorporar la fase acuosa poco a poco, generalmente en 3 o 4 partes. Cada incorporación ayuda a formar una base más fuerte para la siguiente.

Al inicio, la mezcla puede verse espesa o incluso ligeramente separada. Esto es normal.

A medida que se continúa incorporando líquido y aplicando fricción, la ganache comienza a volverse más elástica, brillante y homogénea.

Este proceso permite una mejor unión entre la fase acuosa y la fase grasa.

4. Tiempo de cristalización

Una ganache no termina de formarse cuando dejamos de mezclar. Después de la emulsión, la manteca de cacao necesita tiempo para cristalizar y estabilizar la estructura final.

Durante este proceso, la ganache desarrolla firmeza, textura y estabilidad. Si se deja cristalizar correctamente, tendrá mejor cuerpo, mejor acabado y mayor capacidad para sostener estructura.

WONG PATISSIER



RECOMENDACIÓN GENERAL

Después de elaborada, cubrir la ganache con film al contacto y dejar reposar hasta que alcance la textura adecuada para su uso.

Para favorecer una cristalización uniforme, recomendamos reposarla en un ambiente fresco cercano a los 16 °C. Si esto no es posible, puede refrigerarse temporalmente hasta que adquiera firmeza.

Una vez estabilizada, la ganache puede conservarse entre 16 °C y 18 °C para completar su cristalización durante las siguientes 12 a 24 horas.

El tiempo dependerá de:

- La fórmula utilizada.
- El tipo de chocolate.
- La temperatura ambiente.
- La cantidad elaborada.

En ganaches estructurales, el reposo controlado permite que la preparación alcance su punto ideal para cubrir, alisar y sostener tortas con acabados profesionales.

USO ADECUADO DE COLORANTES

- Utilizar colorantes liposolubles, preferiblemente en polvo.
- Incorporar el colorante durante el proceso de emulsión para favorecer una distribución uniforme.
- Añadir pequeñas cantidades de forma gradual hasta alcanzar el tono deseado.
- Mezclar con batidora de inmersión para evitar puntos de color o vetas.

Evitar

- Colorantes líquidos a base de agua en grandes cantidades.
- Agregar colorante una vez que la ganache haya cristalizado por completo.
- Incorporar demasiado colorante, ya que puede alterar la textura final.

Tip Profesional

Los colores suelen intensificarse ligeramente después del reposo. Si tienes dudas, deja reposar una pequeña muestra antes de añadir más colorante.

PUNTO EXACTO PARA CUBRIR Y ESTRUCTURAR

Señales de que la ganache está lista

- Mantiene su forma sobre la espátula.
- Tiene una textura cremosa y uniforme.
- No se desliza ni escurre fácilmente.
- Permite realizar bordes definidos al alisar.
- Se extiende sin generar grietas o desprendimientos.

Si está demasiado blanda

- Necesita más tiempo de reposo.
- Puede refrigerarse brevemente y volver a evaluarse.

Si está demasiado firme

- Puede recuperarse aplicando calor suave y mezclando nuevamente hasta alcanzar la textura deseada.

Tip Profesional

La mejor referencia no es el tiempo, sino la textura. Dos ganaches elaboradas con la misma receta pueden requerir tiempos diferentes dependiendo de la temperatura ambiente y las condiciones de trabajo.

CONSERVACIÓN DEL GANACHE

Una vez elaborada, la ganache debe cubrirse con film al contacto y almacenarse en un recipiente limpio y hermético para evitar la pérdida de humedad y la absorción de olores.

Antes de utilizar una ganache refrigerada o congelada, permitir que recupere gradualmente su temperatura de trabajo y mezclar suavemente hasta restablecer una textura lisa y homogénea.

Recomendaciones

- Cubrir siempre con film al contacto.
- Mantener en recipientes limpios y herméticos.
- Evitar cambios bruscos de temperatura.
- Refrigerar cuando no vaya a utilizarse en las próximas horas.

Vida útil

- Refrigerada (nevera): hasta 1 semana.
- Congelada: hasta 1 mes.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda etiquetar cada preparación con la fecha de elaboración y mantener una adecuada rotación de producto.

Cómo Recuperar una Ganache

Incluso una ganache correctamente elaborada puede cambiar de textura durante el almacenamiento. Afortunadamente, en la mayoría de los casos puede recuperarse fácilmente.

Si está demasiado firme

- Dejar reposar a temperatura ambiente.
- Aplicar calor suave en intervalos cortos.
- Mezclar hasta recuperar una textura homogénea.

Si está demasiado blanda

- Refrigerar durante algunos minutos.
- Mezclar nuevamente.
- Evaluar la consistencia antes de continuar utilizándola.

Si presenta separación de grasa

- Aplicar calor suave.
- Emulsionar nuevamente con batidora de inmersión.

Si presenta burbujas de aire

- Mezclar lentamente con espátula.
- Golpear suavemente el recipiente sobre la mesa de trabajo.
- Dejar reposar antes de utilizar.

PROPORCIONES SEGÚN EL PORCENTAJE DE CACAO

No todos los chocolates contienen la misma cantidad de manteca de cacao. Por esta razón, sustituir un chocolate por otro puede modificar significativamente la textura final de una ganache.

En términos generales, los chocolates con mayor contenido de manteca de cacao producen ganaches más firmes, mientras que aquellos con menor contenido de grasa generan texturas más suaves.

Cuando deseamos reemplazar un chocolate por otro sin alterar de forma importante la consistencia de la receta, debemos ajustar las cantidades utilizadas.

Cálculo para sustituir un tipo de chocolate

Tomemos como ejemplo la siguiente receta:

Ingredientes

- Chocolate blanco: 1300 g
- Manteca de cacao: 200 g
- Crema de leche 35 %: 500 g

Supongamos que deseamos sustituir este chocolate por un chocolate con diferente porcentaje de cacao y diferente contenido de manteca de cacao.

Para ello utilizaremos la siguiente fórmula:

$$\text{Peso B} = \text{Peso A} \times \text{Factor A} \div \text{Factor B}$$

Donde:

- Peso A = cantidad de chocolate utilizada en la receta original.
- Factor A = porcentaje de manteca de cacao del chocolate original.
- Factor B = porcentaje de manteca de cacao del nuevo chocolate.

Chocolate A (Chocolate Blanco)

- 31 % cacao total.
- 31.6 % manteca de cacao.

Chocolate B (Chocolate 70 %)

- 70 % cacao total.
- 42 % manteca de cacao.

Aplicamos la fórmula:

$$\text{Peso B} = (1300 \times 0.316) \div 0.42$$

$$\text{Peso B} = 978 \text{ g}$$

Nueva Fórmula

- Chocolate 70 %: 978 g
- Manteca de cacao: 200 g
- Crema de leche 35 %: 500 g

Importante

Este cálculo se basa en el contenido de manteca de cacao, ya que es uno de los principales factores que influyen en la textura y firmeza de una ganache.

Sin embargo, al cambiar de chocolate también variarán otros aspectos como:

- El sabor.
- El nivel de dulzor.
- El color.

Por esta razón, siempre recomendamos realizar pequeñas pruebas antes de aplicar cualquier sustitución a una producción completa.

TABLA DE REFERENCIA DE COMPOSICIÓN DE CHOCOLATES

PRODUCTO	SOLIDOS DE CACAO TOTAL	MANTECA DE CACAO	SÓLIDOS CACAO NO GRASOS	AZÚCAR	MATERIA GRASA ANHIDRA
Manteca de cacao	100%	100%	0%	0%	0%
Pasta de cacao	100%	55%	45%	0%	0%
Cacao en polvo	100%	20/22%	78/80%	0%	0%
Cobertura negra	71%	42%	29%	29%	0%
Cobertura negra	70%	42%	28%	30%	0%
Cobertura negra	64%	36.5%	28%	35.5%	0%
Cobertura negra	59.5%	36%	23.5%	40.5%	0%
Cobertura negra	53%	34.5%	18.5%	47%	0%
Cobertura negra	50%	31.5%	18.5%	50%	0%
Chocolate negro	44.5%	27%	18%	55.5%	0%
Cobertura de leche	41%	38%	3%	37.6%	3.5%
Cobertura de leche	40%	35.8%	4.6%	38.5%	3.5%
Cobertura de leche	36%	31.59%	4.5%	39.5%	3.7%
Cobertura blanca	31%	31.6%	0%	40.2%	7.8%

Nota: Los valores presentados son referenciales y pueden variar según el fabricante.

”

La técnica detás de cada proceso y la atención en cada detalle pueden transformar por completo el resultado.

Elizabeth Wong

©Wong Patisserie – Elizabeth Wong

Material exclusivo para uso educativo. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización previa.