

RECETARIO
**GANACHE
SEMIAMARGO**



CARAT GANACHE SEMIAMARGO

Relleno sabor chocolate multipropósito:
baño espejado, relleno y batida tipo mousse.

Presentación: Balde de 3 kg | **Cod.:** 4024727 | **Vida útil:** 6 meses



VERSATILIDAD

Baño

Para cubrir tartas, semifríos, bavaoís y postres.



Relleno

Para rellenar tortas, lingotes, tartas, macarons, bombones.



Decoración y Batido

Para la decoración de tortas y postres, relleno de tortas y verrines.



Modo de uso



Colocar el producto en un recipiente apto y calentar revolviendo a baño maría o en microondas hasta que el producto se encuentre homogéneo. Evitar pasar los 50 °C.



Retirar del envase, remover el producto con espátula hasta que tome la consistencia adecuada para trabajar.



Para mousse: Batir con globo durante 5 minutos a alta velocidad o hasta que incorpore la cantidad de aire deseada. Observará que el producto se vuelve más claro.

CARAT GANACHE SEMIAMARGO

Facilidad de Uso

Simplemente abre el envase y disfruta de la conveniencia de una **Ganache** lista para usar.

Brillo Natural

Nuestra **Ganache** confiere un brillo natural y apetitoso a tus creaciones, añadiendo un toque de elegancia visual a tus postres.

Conservación Práctica

Con 6 meses de vida útil, nuestra **Ganache** lista para usar te ofrece la conveniencia de tener un ingrediente de calidad siempre a mano en tu negocio.

Textura Cremosa

Disfruta de una textura sedosa y suave que se derrite en la boca, creando una experiencia sensorial incomparable.

BENEFICIOS

✓ SABOR INIGUALABLE

Nuestra **Ganache** ofrece un equilibrio perfecto entre el mejor chocolate **Carat** y una textura cremosa.

✓ LISTO PARA USAR

Olvidate de largas horas en la cocina preparando **Ganache** desde cero. Nuestra **Ganache** lista para usar te ahorra tiempo y esfuerzo sin comprometer la calidad.

✓ CONSISTENCIA PERFECTA

Con una consistencia ideal para rellenos, coberturas y decoraciones, nuestra **Ganache** garantiza resultados profesionales en cada uso.

✓ VERSATILIDAD

Desde pastelería fina hasta postres más tradicionales, nuestra **Ganache** se adapta a una amplia variedad de recetas, brindándote infinitas posibilidades.

✓ CALIDAD PREMIUM

Elaborada con los mejores ingredientes, nuestra **Ganache** cumple con los más altos estándares de calidad.

Alfajor

de maní y ganache de chocolate



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Sablé	500 g
Huevos	75 g
Margarina	150 g
Carat Decorcrem Semiamargo	50 g

Ganche

Ganache Semiamargo	550 g
---------------------------	--------------

Relleno de maní

Carat Supercrem Maní	250 g
-----------------------------	--------------

Baño de chocolate

Carat Coverliq Semiamargo	250 g
----------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Colocar todos los ingredientes en una batidora con paleta mezcladora y mezclar hasta obtener una masa homogénea, reposar en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm y cortar con un cortante de 8 cm.
- Colocar las tapas en una placa para horno, refrigerar por 30 minutos. Cocinar a 170 °C por 8 minutos.

Ganache

- Colocar **Ganache Semiamargo** en una manga y reservar.

Relleno de maní

- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y reservar.

Baño de chocolate

- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** en microondas a 50 °C.

Armado

- Disponer de la mitad de las tapas, mediante una manga, realizar un aro de Ganache de 35 g, en el centro dosificar 15 g de **Carat Supercrem Maní** sobre cada una de las tapas.
- Colocar la segunda tapa sobre el relleno, presionando suavemente hasta que el relleno se empareje.
- Lleva a frío por unos 10 minutos, luego bañar los alfajores con el método que se prefiera, asegurándose que quede una capa fina de chocolate.

TIPS & TRUCOS

- También puede bañarse con **Carat Coverliq Blanco** y en ambos casos, decorarlos con trocitos de maní.

RENDIMIENTO

- **15 unidades de 120 g c/u aproximadamente.**

Cupcakes con ganache



INGREDIENTES

Muffin

Tegral Satin Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g
Agua	125 g

Cobertura

Ganache Semiamargo	500 g
---------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Muffin

- Mezclar todos los ingredientes.
- Preparar pirotines de papel y con la ayuda de una manga, colocar la mezcla.
- Hornear a 170 °C por 20 min.

Cobertura

- Batir la ganache a velocidad alta por 3 minutos hasta lograr que forme picos .
- Colocar en una manga con pico rizado y decorar.

RENDIMIENTO

- 16 unidades de 90 g c/u aproximadamente.

Bombón de ganache



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Coverlux Semiamargo	500 g
---------------------------	-------

Relleno

Ganache Semiamargo	700 g
--------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Tapas

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50 °C.
- Disponer de moldes para bombones.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.

Relleno

- Fundir **Ganache Semiamargo** y por medio de una manga, rellenar las cápsulas.

Armado

- Una vez solidificadas las cápsulas, rellenarlas **con**, dejando 2 milímetros de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar los bombones.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que los bombones se despeguen del molde. Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes aptos para bombonería.

RENDIMIENTO

- **71 unidades de 15 g c/u aproximadamente.**

Lingotes de chocolate



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g
Agua	125 g

Relleno

Ganache Semiamargo	1000 g
---------------------------	---------------

Cobertura

Ganache	300 g
----------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezcla todos los ingredientes hasta homogeneizar la preparación.
- Verter el batido en moldes rectangulares, realizando bizcochos de 0,5 cm de espesor.
- Hornear a 160 °C por 12 min.

Relleno

- Batir la ganache por 5 minutos a velocidad lata hasta lograr que forme picos y se sostenga bien firme.

Cobertura

- Calentar la ganache hasta 40 °C, mezclar con movimientos suaves sin agitar para evitar se formen burbujas.
- Aplicar sobre el marco y llevar rápidamente a frío para que brille y no se opaque.

Armado

- Disponer el primer bizcocho de chocolate y con una espátula aplicar la ganache montada. Repetir esta acción dos veces mas y por último aplicar nuevamente un bizcocho y terminar con la ganache montada y alisarla bien. Llevar a cámara de frío por una hora aproximadamente.
- Colocar el marco sobre rejilla y bañar con la ganache a 40 °C sacar el exceso y llevar a frío por 15 minutos y luego cortar los lingotes.

RENDIMIENTO

- 16 unidades de 150 g c/u aproximadamente.

Macarons de chocolate



INGREDIENTES

Macarons

Ovablanca	250 g
Agua	95 g
Azúcar impalpable	230 g
Harina de almendras	230 g
Cacao amargo	40 g
Clara de huevo	95 g

Relleno

Ganache Semiamargo	1000 g
---------------------------	---------------

PROCEDIMIENTO

Macarons

- Batir el **Ovablanca** con el agua por 10 minutos hasta lograr la consistencia de merengue.
- Tamizar el azúcar impalpable, la harina de almendras y cacao.
- Incorporar la clara a los secos.
- Por último agregar el merengue, mezclar en forma envolvente hasta lograr el punto del macarons.
- Colocar en manga con pico liso número 8 o 9.
- Realizar los botones de 3 cm de diámetro sobre silpat.
- Hornear inmediatamente a 145 °C por 12 min.
- Desmoldar y rellenar.

Relleno

- Colocar la ganache en una manga.

Armado

- Rellenar las tapitas de macarons con la ganache.

RENDIMIENTO

- **65 unidades de 30 g c/u aproximadamente.**

Torta Matilda



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g
Agua	125 g

Relleno

Ganache Semiamargo	1000 g
---------------------------	---------------

Almíbar

Agua	150 g
Azúcar	150 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea.
- Repartir en tres moldes de bizcochuelo y hornear a 160 °C por 30 minutos aproximadamente.

Relleno

- Colocar la ganache en una manga.

Almíbar

- Llevar el azúcar con el agua a hervor por 5 minutos y dejar enfriar.

Armado

- Colocar un bizcocho, embeber con el almíbar.
- Con la ayuda de una manga aplicar la ganache y luego colocar el segundo bizcocho.
- Embeber nuevamente y colocar la segunda capa de ganache.
- Terminar con el último bizcocho y decorar por fuera con la misma ganache.

RENDIMIENTO

- 1 unidad de 20 cm.

Semiesfera de chocolate blanco y maracuyá



INGREDIENTES

Base

Tegral Sablé	490 g
Cacao amargo	15 g
Margarina	200 g
Huevos	50 g

Mousse

Carat Coverlux Blanco	300 g
Leche	150 g
Bavaroise	120 g
Ambiante	400 g
Topfil Maracuyá	40 g

Baño brillante de ganache

Ganache	500 g
----------------	--------------

Acabado

Almendras picadas	300 g
-------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar con palote a 3 milímetros y cortar círculos de 7 cm de diámetro.
- Hornear a 170 °C por 10 minutos.

Mousse de chocolate blanco y maracuyá

- Derretir el chocolate **Carat Coverlux Blanco**.
- Incorporarle el **Bavaroise** previamente hidratado en la leche, mezclar hasta homogeneizar.
- Agregar el **Topfil Maracuyá** y por último la crema **Ambiante** batida a medio punto. Moldear.

Baño brillante de ganache

- Calentar la ganache a 40 °C. Y aplicar sobre semiesfera.

Acabado

- Picar y tostar las almendras.

Armado

- Congelar las semiesferas de mousse, colocar sobre rejilla y bañar con la ganache caliente colocar sobre la masa sablé y llevar a frío para que brille.
- Colocarle las almendras picadas alrededor para decorar.

RENDIMIENTO

- **16 unidades de 140 g c/u aproximadamente.**

Torta Brownie en 3 texturas



INGREDIENTES

Base

Tegral Brownie Tradicional	500 g
Huevos	150 g
Aceite	130 g

Relleno

Ganache	2000 g
----------------	---------------

Cubierta 1

Ganache	500 g
----------------	--------------

Cubierta 2

Ganache	600 g
----------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora. Mezclar con lira durante 5 minutos a velocidad máxima.
- Colocar 1 cm de preparación en un aro de 12 cm y hornear a 190 °C por 15 min.

Relleno

- Colocar la **Ganache** en una manga para luego usar.

Cubierta 1

- Calentar la **Ganache** a 40 °C y luego aplicar.

Cubierta 2

- Batir la ganache por 5 minutos a velocidad lenta hasta lograr que forme picos y se sostenga bien firme.

Armado

- Prepara previamente el aro enmascarado con un acetato.
- Colocar de base el brownie, luego con la ayuda de la manga colocar la ganache tratando de no dejar aire y con una espátula alisar la parte de arriba. Llevar a freezer hasta que tome cuerpo.
- Sin sacar el acetato colocar una capa fina de la ganache caliente a 40 °C y llevar rápidamente a frío para que no pierda brillo y pueda desmoldarlo.
- Con la ganache montada realizar una decoración final.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 400 g c/u aproximadamente.

Torta Bariloche



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin CC Chocolate	500 g
Agua	125 g
Huevos	175 g
Aceite	100 g

Crema Bariloche

Dulce de leche	500 g
Ganache	500 g

Relleno de frambuesa

Vivafil Frambuesa	300 g
--------------------------	--------------

Almíbar

Agua	150 g
Azúcar	150 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

- Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea.
- Repartir la preparación en 3 moldes de bizcochuelo y hornear a 160 °C por aproximadamente 30 min.

Crema Bariloche

- Colocar la ganache y el dulce de leche y batir por 3 minutos aproximadamente a velocidad mínima hasta lograr una crema bien sostenida.

Relleno de frambuesa

- Colocar **Vivafil frambuesa** en manga para luego usar.

Almíbar

- Llevar el agua y el azúcar a herbor por 5 minutos aproximadamente. Enfríar hasta su uso.

Armado

- Colocar una capa de relleno Bariloche entre cada piso de bizcocho y sobre la crema Bariloche, añadir una capa de **Vivafil Frambuesa**. Repetir este proceso en cada piso de bizcocho.

Terminación

- Cubrir la torta con la misma crema, formando picos en la parte superior e intercalando con **Vivafil Frambuesa**.

RENDIMIENTO

- 1 unidad de 20 cm aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar