



BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE

Chocolate Ganache

Instinto Creador

Revolución del mundo de aplicaciones de chocolate en pastelería *easy to use*.







La gama de ganaches Blanxart acerca las más exclusivas recetas pasteleras a los chefs más exigentes. Una colección de ganaches listas para usar con un alto contenido en chocolate que permiten un gran número de aplicaciones chocolateras combinando la excelencia y la versatilidad.

Elabora fácilmente decoraciones con manga, múltiples rellenos de bombones, formado rápido de trufas, excelente baño de todo tipo de piezas de pastelería y confitería, así como una infinidad de aplicaciones más.

Te ayudará a personalizar tus creaciones pasteleras y postres, permitiendo la incorporación de ingredientes nobles como licores, zumos, purés de frutas, pastas de frutos secos, nata, leche y otros. Pruébalos en aplicaciones de congelado o refrigeración con óptimos resultados.

VENTAJAS

-  Alto contenido de chocolate puro
-  Fácil de usar, ahorra tiempo de elaboración, energía y espacio en el almacén
-  Versátil en múltiples aplicaciones
-  Larga vida útil a temperatura ambiente

Dark Chocolate Ganache

Ganache lista para usar con un 43% de chocolate negro Raval del 71% de cacao.

Destaca por sus notas cítricas y a frutos rojos que combinan perfectamente con un perfil tostado y una ligera nota a fruto seco.

Elabora de forma fácil y rápida tus tartas de chocolate más creativas, así como todo tipo de bombones, rellenos y decoraciones.



SUGERENCIA DE RECETA

Bizcocho esponjoso de pistacho y Dark Chocolate Ganache

Dificultad ●●●○○

Productos

- Dark Chocolate Ganache Blanxart
- Impulsor
- Pasta di Pistachio
- Vela Pistachio
- Dark crispy choco ball 5

Utensilios

- Bol
- Cazo
- Manga
- Espátula
- Microondas
- Batidora
- Molde de silicona
- Molde para bizcocho
- Banda de acetato



Palm free



Contiene ingredientes nobles



Excelente trabajabilidad



Acabado profesional



Elaboración

- Batir los huevos y el azúcar hasta emulsionarlos.
- En otro bol fundir la mantequilla, añadir la pasta de pistacho y agregar el yogur a la mezcla. Una vez homogéneo, añadir esta mezcla al batido de huevo y azúcar.
- En otro bol, mezclar la harina de pistacho y el impulsor para luego agregar al resto de la mezcla.
- Mezclar sin batir hasta conseguir una pasta homogénea.
- Verter la pasta en un molde y llevar al horno durante 40 minutos a 180 °C

Montaje y acabado

- Calentar la Vela Pistachio a 40 °C y verter en un molde de silicona de un diámetro inferior al molde del bizcocho. Llevar al congelador durante una hora.
- Cuando el bizcocho esté frío, con un molde del mismo diámetro del molde de silicona, cortar el núcleo del bizcocho para luego incorporar el moldeado de Vela Pistachio. Seguidamente, tapar con el bizcocho restante.
- A continuación, colocar una banda de acetato alrededor del bizcocho sin desmoldarlo para luego agregar la Dark chocolate ganache previamente calentada en el microondas a 40 °C. Llevar a la nevera durante 2 horas. Finalmente, desmoldar el bizcocho quitando la banda y decorar con Ganache a 32°C en una manga. Adornar con pistachos y Chocoball Crispy 5.

Bizcocho

Medidas	Ingredientes
---------	--------------

320g	Huevo
------	-------

200g	Yogur natural
------	---------------

200g	Harina floja
------	--------------

80g	Harina de Pistacho
-----	--------------------

180g	Azúcar
------	--------

50g	Mantequilla
-----	-------------

50g	Pasta di Pistachio
-----	--------------------

10g	Impulsor
-----	----------

Milk Chocolate Ganache

Suave ganache elaborada con un 55% de chocolate con leche Sants.

Predomina el sabor a cacao e intensas notas lácteas que junto a una característica presencia de caramelo tostado, crean un equilibrio único.

Decora de mil y una manera tus creaciones de chocolate con leche personalizándolas a tu gusto.



SUGERENCIA DE RECETA

Milk Chocolate Ganache Mousse Crunch

Dificultad ●●●●○

Productos

- Milk Chocolate Ganache Blanxart
- Trebon Neutro
- Chocolate con leche Sants

Utensilios

- Boles
- Varilla
- Batidora
- Molde de silicona
- Congelador
- Microondas
- Cortador
- Horno



Palm free



Contiene ingredientes nobles



Excelente trabajabilidad



Acabado profesional



Base crumble

Medidas Ingredientes

100 g	Harina de cacahuete
100 g	Harina floja
100 g	Azúcar en grano
100 g	Mantequilla

- En una batidora agregar todos los ingredientes y 50 g de mantequilla. Mezclar con pala hasta conseguir una masa homogénea.
- Colocar la masa en una bandeja con papel siliconado y llevar al horno a 180 °C durante 20 minutos. Seguidamente, desmenuzar la masa y mezclarla con los 50 g restantes de mantequilla. Colocar la masa en un molde para formar la base del mousse y llevar a frío hasta que se endurezca.

Mousse

Medidas Ingredientes

100 g	Agua
100 g	Trebon Neutro
500 g	Nata semi-montada
200 g	Chocolate con leche Sants
200 g	Milk chocolate ganache Blanxart
2 g	Una hoja de gelatina

- En primer lugar, semi-montar la nata. Seguidamente, en un bol mezclar 100g de agua y 100g de Trebon neutro.
- Fundir el chocolate Sants a 45° C en el microondas y agregarlo a la mezcla anterior. Una vez bien integrado, agregar la nata semimontada. Mezclar sin batir de forma envolvente y rellenar en un molde de silicona. Llevar al congelador durante 4 horas.
- A continuación, en un bol agregar 200g de Milk Chocolate Ganache, calentar a 45° C y agregar una hoja de gelatina previamente hidratada en agua fría. Mezclar lentamente para no generar burbujas y bañar el mousse.

Montaje y acabado

- Cuando el mousse haya cristalizado, colocarlo sobre la base de cacahuets.
- Adornar la parte superior con decoraciones a manga de Milk Chocolate Ganache, con discos de chocolate Sants previamente atemperado, cacahuets tostados y flores liofilizadas para darle un toque fresco.

White Chocolate Ganache

Ganache elaborada con un 55% de chocolate blanco Born, una opción diferencial para acercar la ganache tradicional a las innovaciones culinarias más atrevidas.

Se caracteriza por un intenso sabor lácteo con ligeros toques a vainilla, acompañado de una perfecta cremosidad y fusión en boca.

Dale múltiples opciones al menú de tu carta añadiendo texturas, colores y sabores a tu White Chocolate Ganache.



SUGERENCIA DE RECETA

Bombones de White Chocolate Ganache y Crema Catalana

Dificultad ●●●●○

Productos

- Chocolate Blanco Born
- Chocolate con Leche Sants
- Chocolate negro Raval
- White Chocolate Ganache Blanxart
- Licor de crema catalana

Utensilios

- Manga
- Bandeja
- Bol
- Microondas
- Congelador
- Molde de bombones
- Espátulas



Palm free



Contiene ingredientes nobles



Excelente trabajabilidad



Acabado profesional



Montaje y acabado

- Atemperar los chocolates Born, Sants y Raval, y formar las coquillas.
- Una vez cristalizado, rellenar con la mezcla de White Chocolate Ganache y licor de crema catalana, al gusto.
- Seguidamente, tapar con el chocolate para sellar el bombón.
- Desmoldar los bombones una vez estén cristalizados, y decorar al gusto.

Sugerencias ideales de uso

Relleno



En pastelería

Dosificar el producto a temperatura ambiente en una manga hasta obtener una textura maleable que permita la dosificación del producto sobre el bizcocho.

En bombonería

Calentar el producto a 32-35 °C en baño maría o microondas, rellenar una manga y dosificar en molde previamente encamisado con cobertura de chocolate.

En masas horneables

Dosificar en molde de silicona una bola de ganache a temperatura ambiente y llevar a congelación -18 °C. Una vez congelada desmoldar e incluirla en la masa antes de hornear (coullants, muffins y todo tipo de masas batidas).

Baño



Directamente sobre masas

Negro y leche, calentar en microondas o baño maría a 45 °C para evitar burbujas de aire, en blanco calentar hasta a 28 °C para un efecto recubrimiento óptimo.

Sobre mousses o semifríos

Calentar en microondas o baño maría a 45°C para evitar burbujas de aire, dejar reposar y bañar al alcanzar los 34-35 °C.

Decoración



Dosificar el producto a temperatura ambiente en una manga hasta obtener una textura maleable que permita la dosificación del producto sobre la superficie deseada. Permite el montado o aireado para obtener una textura más suave y cremosa.

Boleado de trufas



Escudillar el producto utilizando cuchara, manga o similar. Introducir las piezas en el congelador a -18 °C durante 1 hora. Extraer del congelador, bolear manualmente y decorar al gusto con chocolate, cacao en polvo, etc.

BLANXART

PROFESSIONAL CHOCOLATE

info@blanxartprofessional.com

  [@blanxartprofessional](#)

www.blanxartprofessional.com