

GARNACHE DE CHOCOLATE



Es también conocido como la clásica cobertura de chocolate que sirve tanto de relleno como de cobertura. Es deliciosa y rápida de hacer.

INGREDIENTES:

Para hacer relleno:

100gr. de chocolate negro (mínimo un 52% de cacao)

100 ml. de nata líquida para montar (aunque no se va a montar)

Para hacer de cobertura:

250 gr. de chocolate negro (mínimo un 52% de cacao)

250 ml. de nata líquida para montar (aunque no se va a montar)

50 gr. de mantequilla sin sal

ELABORACIÓN:

Ya lo hagamos de relleno o de cobertura el procedimiento es el mismo salvo la mantequilla que añadimos a la cobertura.

Ponemos a fuego medio y al baño maría la nata (preferiblemente) y en cuanto empiece a hervir la retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado.





Lo removemos hasta obtener nuestra crema y la dejamos enfriar, pero le vamos dando vueltas de vez en cuando para que no se nos forme una capa encima.

Si hacemos un garnache de cobertura añadimos la mantequilla en trocitos y la mezclamos hasta su completa disolución. Veréis que color más precioso con un brillo espectacular... me encanta verlo... y eso que a mí no me va mucho el chocolate.

Y ya está, así de fácil... Parece que tenga que ser más complicada verdad?? pero ya veis que no lo es, tod@s podéis hacerla.

Para utilizarla debe estar templada o fría pero tened cuidado ya que a medida que se enfría se va espesando y si es de cobertura se va endureciendo (por el efecto de la mantequilla) por lo que si esperáis mucho no la vais a poder manejar.

CONSEJO:



Si vais a decorar una tarta con fondant recordar que el relleno de garnache de chocolate no debe llegar a los bordes ya que mancharía el fondant y podría estropear nuestra "obra de arte". O deo una foto para que os hagáis a la idea.

Si vuestra intención es cubrir una tarta o brazo de gitano con chocolate es preferible que esté templado ya que así corre mejor (si lo notáis un poco duro lo volvéis a meter al fuego medio al baño maría unos minutos para que recupere su consistencia, no pasa nada).

Colocamos nuestra tarta sobre una rejilla con una bandeja debajo para recoger el chocolate que vaya cayendo y vertemos el chocolate por toda la superficie para que resbale y no quede ningún espacio por cubrir (os deo una foto para que veáis mejor lo que os intento explicar). La pena es que hay que utilizar bastante chocolate y una parte se cae al fondo (aunque lo podéis aprovechar, tenéis que tener cuidado porque puede contener restos del bizcocho y luego os podría quedar la cobertura con restos... y sería una pena, perdería su encanto)



OTRO CONSEJO: Evitar retocar, en la medida de lo posible, vuestra cobertura con ninguna herramienta ya que os puede quedar marca pero si tenéis que hacerlo para depurar algún defecto o cubrir alguna zona os recomiendo que utilicéis una espátula o cuchillo mojado previamente en agua caliente. Veréis que bien os queda y este truco lo podéis utilizar con las coberturas de chocolate y de mantequilla como la receta de **buttercream** que tenéis publicada.

Espero que os haya gustado y tengáis ocasión de hacerla con un simple **bizcocho de yogur** o **bizcocho de vainilla** con un poquito de **almíbar** (aunque no es necesario) relleno de mermelada de fresa o frambuesa.... Mummmm no os entran ganas de comerla.... A mí síiiii

Los dulces de Anabel