

GANACHE Z MASŁEM – do tynkowania tortu

Ganache z masłem do tynkowania tortu to pyszny czekoladowy krem, który zadowoli każdego smakosza czekolady. Tynk ten znany jest również pod nazwą 'oszukany' ganache.

Dlaczego 'oszukany' ganache? Ponieważ prawdziwy krem ganache to sama śmietanka z czekoladą. Gdy dodamy masło to już nie jest oryginalne ganache :). Dlatego na ten krem mówi się właśnie 'oszukany' ganache.

Jeśli chcecie zrobić **czarny tynk** to ten krem będzie idealny jako baza. Do tak ciemnego kremu wystarczy dać mniej czarnego barwnika niż to bywa przy jasnym tynku.

Polecam również jasną wersję tego tynku, czyli ['oszukany' ganache z białej czekolady](#).

UWAGA! Jak ostatnio wspominałam na moim profilu na Instagramie **kilka kremów do tynkowania na moim blogu ulegnie zmianom**. Nie są to duże modyfikacje. Jednak w tym przypadku efekt końcowy jest o niebo lepszy. Poprzedni sposób wykonania tego tynku nie był idealny. Masło nie lubi wysokich temperatur (z wyjątkiem pieczenia) i podgrzewanie go z ganache lub rozpuszczanie go w gorącym ganache nie wychodziło na dobre temu tynkowi. Często krem się rozwarstwiał, a podczas tynkowania wychodziły brzydkie przebarwienia. **Agnieszka Obłóza**, doświadczony szkoleniowiec, z którą mam przyjemność prowadzić 'Kanał Tortowy' na YouTube, w odcinku o kremach maślanych wytłumaczyła mi, dlaczego ona swój 'oszukany' ganache z masłem robi w inny sposób. Miałam okazję przetestować jej sposób wykonania i zdecydowanie bardziej mi się spodobał. **Naszą dyskusję na temat tego kremu możecie obejrzeć [TUTAJ](#)**.

Moje stare proporcje nie różniły się bardzo od proporcji Agnieszki. Jedynie sposób wykonania się różnił. Poniżej, pod opisem wykonania, podaję moje stare proporcje.

Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)

Proporcje Agnieszki Obłózy:

- 150 g śmietanki kremówki 30%
- 240 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 160 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo:

- czarny barwnik spożywczy olejowy, jeśli chcemy uzyskać [czarny kolor](#)

kremu

1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
2. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65°C** – aby nie roztemperować czekolady, zalewamy **drobno pokrojoną** czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu** (jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwí się). Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30°C w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i robi się płynna lub zwarzona masa.** Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 10 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę,** aż otrzymamy gładki krem.
7. Gdy tynk do tortu z ganache będzie gotowy możemy dodać czarny **barwnik olejowy, jeśli chcemy uzyskać czarny tynk.**
8. **Miksujemy chwilę, aby dobrze wymieszać barwnik.**
9. **Ganache z masłem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną,** dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Sposób wykonania ganache z masłem Agnieszki – z mikrofalówką:

1. Agnieszka rozpuszcza czekoladę w śmietance przy pomocy mikrofalówki. Wkłada miseczkę z czekoladą i śmietanką do mikrofalówki i podgrzewa przez kilka sekund w kilku interwałach. Pilnuje aby temperatura nie przekroczyła 45°C, dzięki czemu czekolada nie roztemperuje się.
2. **Roztemperowana czekolada wpływa na konsystencję tynku do tortu.** Dlatego nie przegrzewajcie czekolady.
3. Więcej na ten temat mówimy na 'Kanał Tortowy' w odcinkach o kremach maślanych do tynkowania.

Moje stare proporcje:

- 100 g śmietanki kremówki 30%
- 160 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 80 g czekolady **mlecznej** (użyłam Wedel)
- 160 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

Uwagi:

1. Ganache z masłem z tego przepisu wystarczy na otynkowanie tortu o śr 16 cm i wysokości 9-10 cm. **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**
2. Więcej kremów do tynkowania tortów znajdziesz **[TUTAJ](#)**
3. **Tynk do tortu z ganache można zamrozić.** Następnie przekładamy go z zamrażarki do lodówki. Po kilku godzinach wyciągamy na blat kuchenny aby zmiękł. Następnie musimy go ponownie zmiksować, aby zrobił się gładki i jednolity.
4. Do ganache z masłem użyłam śmietanki 30%.
5. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. **Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**
6. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
7. Ganache z masłem w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem.** Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.