

Canache, Ganache

Eine Canache (Ganache) ist eine Verbindung aus Rahm (=Sahne) und Schokolade und wird vielfach als Füllung für Frischrahmtruffes (Sahnetrüffel) aber auch für Torten und Patisserie verwendet. Das Verhältnis der Menge zwischen Schokolade und Rahm (Sahne) bestimmt die Konsistenz, denn die Festigkeit der Masse ist durch den Anteil Flüssigkeit gegeben.

Um verschiedene Geschmacks-Richtungen zu erlangen, kann ein Teil des Rahmes durch Alkohol ersetzt werden. Diese Zugabe ist aber beschränkt, weil der Alkohol nicht die Emulgatoren besitzt, die für eine gute Verbindung der Canache nötig ist. Da der Alkohol im Gegensatz zu Rahm kein Fett enthält, wird der Canache Fett in Form von Butter zugegeben. Der Fettgehalt im Rahm beträgt 35%, der Butteranteil sollte also entsprechend sein.

Zur Herstellung einer Canache (Ganache) ist nicht unbedingt Couverture erforderlich, es geht auch mit ganz normaler Schokolade, sofern eine verwendet wird, deren Fettanteil ausschliesslich aus Kakaobutter besteht und kein Fremdfett enthält (z.B. Butterreinfett). In der Pralinenproduktion sollten solche Waren nicht verwendet werden. Für das Überziehen der Pralinen muss übrigens unbedingt Couverture verwendet werden, da Schokolade zu dickflüssig ist.

Zubereitung:



Die Couverture (oder Schokolade) zerhacken. Dies geht mit einem Brotmesser ganz gut.



Oder die im Handel erhältliche, bereits zerkleinerte Couverture verwenden.



Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen. Damit werden vorhandene Keime abgetötet.



Den heissen Rahm in die Schüssel mit der zerhackten Couverture (Kuvertüre) geben. Nicht umgekehrt, also nicht die Couverture in die heisse Pfanne geben, sondern den heissen Rahm zur Couverture (Kuvertüre).



Nun mit einer Kelle glatt rühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind. Besonders bei alkoholhaltiger Canache (Ganache) kann es sein, dass der heiße Rahm nicht reicht um alle Bestandteile aufzulösen. Dann muss die Schüssel im heißen Wasserbad nachgewärmt werden.



Sind alle Schokoladenbestandteile aufgelöst,...



...wird (falls erforderlich) der Alkohol dazugegeben und alles gut durchgemischt.



Wird der Canache (Ganache) Butter zugefügt, sollte die Masse nicht wärmer als 27°C sein.



Die sehr weiche, fast flüssige Butter begeben. Dazu die Butter früh genug aus dem Kühlschrank nehmen und an einen warmen Ort stellen oder auf der kleinsten Stufe in der Mikrowelle erhitzen. Die Butter sollte nicht flüssig sein, sondern sehr, sehr weich.



Wird die Butter flüssig dazugegeben, kann es vorkommen, dass sich auf der erstarrten Masse eine dünne Fettschicht bildet. Nun die Masse vorsichtig verrühren, bis die ganze Butter in die Canache (Ganache) eingearbeitet ist.

Wie weiter?

Je nach Art der Pralinenherstellung wird die Canache im flüssigen oder im erstarrten Zustand weiterverarbeitet.

Handgerollte Truffes



Werden die Truffes von Hand gerollt muss die Canache komplett erstarrt sein. Das dauert mehrere Stunden. Deshalb die Canache mit Folie abdecken (verhindert das Austrocknen) und am besten über Nacht stehen lassen.

Hohlkugeln



Bei Truffes-Hohlkugeln kommt die Canache in flüssigem Zustand zur Verwendung. Damit die Hohlkugel nicht schmilzt, darf die Masse nicht wärmer als 33°C sein. Es kann auch schaumig geschlagene Canache abgefüllt werden. Ev. vorhandene Luftlöcher, können aber die Haltbarkeit verringern.

Giesstechnik



Werden Pralinen mittels Giesstechnik zubereitet, wird flüssige Canache verwendet. Nach dem Giessen wird eine Folie auf die Masse gelegt (Schutz vor dem Austrocknen). Nach dem Erstarren (über Nacht) wird eine dünne Couvertureschicht aufgetragen, Stücke geschnitten und diese trempiert.

Aufgespritzte Pralinen



Eine Canache kann nach dem Erstarren schaumig geschlagen werden. Schaumig gerührte Canache eignet sich ausgezeichnet für aufgespritzte Pralinen.

Leichte bis feste Canache

Wie bereits erwähnt, ist der Anteil an Flüssigkeit dafür massgebend, wie fest oder wie weich die Canache sein wird. Man spricht von leichter, mittelschwerer und schwerer Canache. Für die Pralinenproduktion wird in der Regel eine mittelschwere Canache verwendet (Praliné-Canache). Diese Canache ist im erstarrten Zustand so fest, dass daraus Truffes gerollt werden können. Werden Hohlkugeln verwendet, kann der Anteil an Flüssigkeit bis zum Stadium einer leichten Canache erhöht werden. Leichte Canachen werden vor allem für Torten- und Patisserie verwendet, schwere als Schnittcanache, meist in Verbindung mit ganzen Nüssen.

	Praliné-Canache		
	<i>leichte Canache</i>	<i>mittelschwere Canache</i>	<i>schwere Canache</i>
Canache aus dunkler Schokolade	1 Teil Rahm (Sahne) 1½ Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 2 Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 2½ Teile Couverture
Canache aus Milchschokolade	1 Teil Rahm (Sahne) 2 Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 2½ Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 3 Teile Couverture
Canache aus weisser Schokolade	1 Teil Rahm (Sahne) 2 Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 2½ Teile Couverture	1 Teil Rahm (Sahne) 3 Teile Couverture

Vielfach wird empfohlen, die Canache in den Kühlschrank oder sogar ins Gefrierfach zu stellen. Ich rate davon ab, aus folgendem Grund: Kommt das kalte Interieur aus dem Kühlschrank, zieht es Feuchtigkeit an, ähnlich wie eine kalte Brille, die sich in der warmen Stube beschlägt. Beim Überziehen des Interieurs bleibt zwischen Interieur und Überzug eine dünne Wasserschicht bestehen, welche die Pralinen weniger lang haltbar macht. Zudem kann beim Überzug auch kein Glanz entstehen, wenn die Interieur-Temperatur kleiner ist als die Raumtemperatur (siehe Behandlung der Couverture (Kuvertüre))

Canache-Varianten:

Schaumig gerührte Canache



Eine Canache herstellen, mit Cellophanfolie abdecken und erstarren lassen (über Nacht). Dann mit dem Mixer schaumig rühren. Eine schaumig gerührte Canache ist sehr fein, hat aber einen anderen Geschmack.

Buttercanache / Fettcanache

Bei der Butter- oder Fettcanache wird der Couverture anstelle von Sahne, Butter oder anderes Fett (z.B. Kokosfett) zugeführt. Oft wird auch mit Puderzucker zusätzlich gesüsst. Eine solche Canache ist viel schwerer und hat nicht die Leichtigkeit wie eine, die mit Rahm (Sahne) zubereitet wurde. Je nach Fettart kann auch die Qualität der Canache leiden. Eine Fettcanache wird vor allem wegen der längeren Haltbarkeit hergestellt. Aber meistens wird diese nicht erreicht, da Fett ein sehr guter Geschmacksträger ist und die Canache bei schlechter Herstellung, resp, Lagerung schnell ranzig werden kann.

1 Teil Puderzucker — 2 Teile Butter — 3 Teile Couverture

Mocca-Canache

Beim Aufkochen des Rahms wird gefriergetrockneter Kaffee beigefügt. Ansonsten wird sie genau gleich zubereitet.

Canache-Fehler:

Manchmal kann es vorkommen, dass die Canache nicht bindet, auseinander fällt und griesig wird. Im erstarrten Zustand ist diese Canache nicht mehr schmelzig, sondern schmeckt griesig. Der Fachmann spricht dann von einer "*grenierten Canache*". Diese kann nur gerettet werden indem man sie erstarren lässt und dann als schaumig gerührte Canache weiterverarbeitet. Ein nochmaliges Verflüssigen der Canache bringt nichts, sie greniert wieder. Eine solche Canache darf auch nicht einer fehlerlosen Canache zugeführt werden.



Grenierte Canache im flüssigem...



...und im festen Zustand.