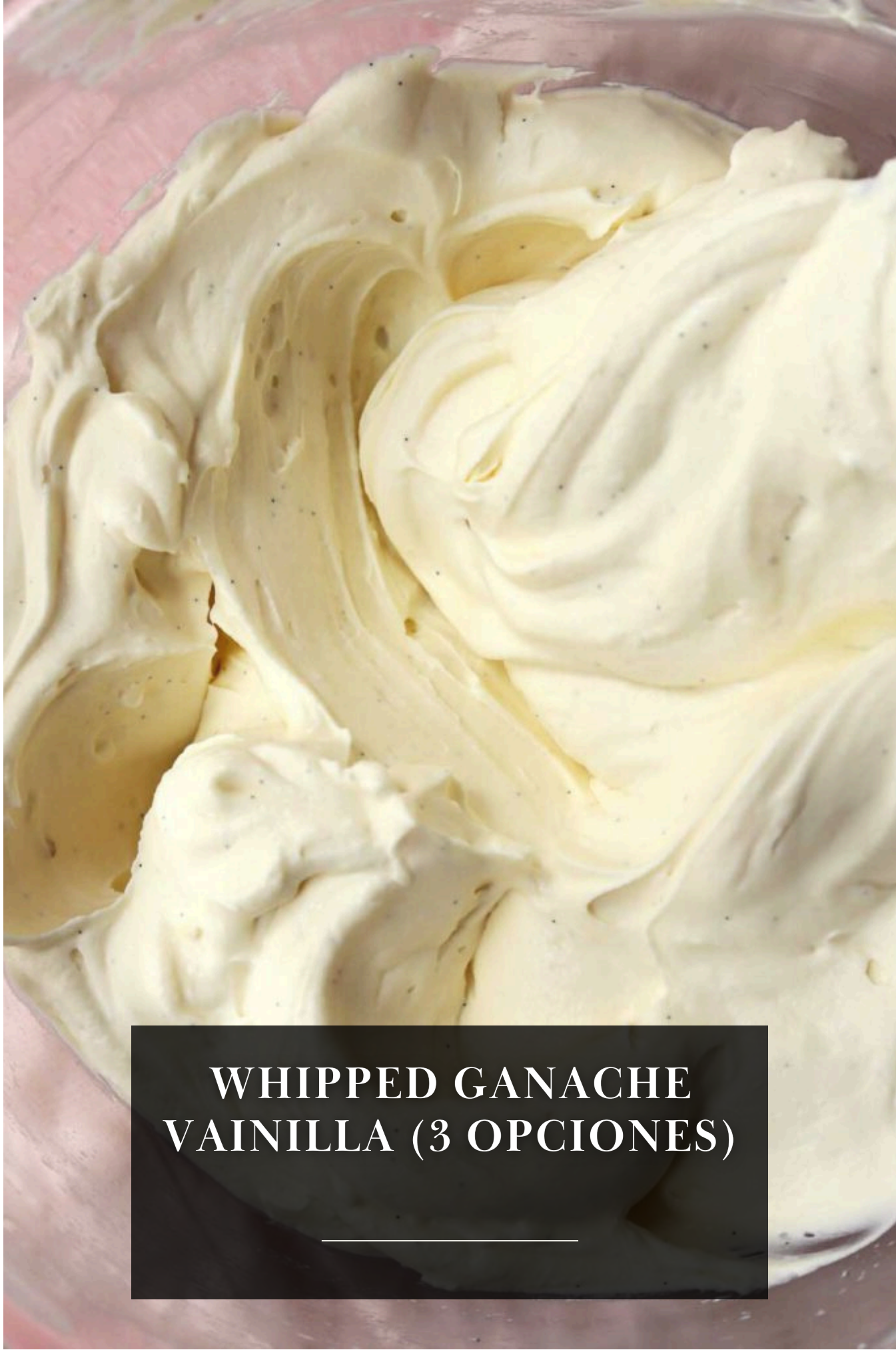


Grupo de repostería

---



**WHIPPED GANACHE  
VAINILLA (3 OPCIONES)**



## whipped ganache vainilla (3 opciones)

Si eres amante de la vainilla real, esta Whipped Ganache de Vainilla te va a encantar. Es una alternativa más ligera y menos dulce que el buttercream, pero con una textura cremosa y aireada que se derrite en la boca.

Este ganache batido es perfecto para rellenar y decorar tartas, cupcakes, macarons y más, y su proceso de elaboración resalta todo el sabor natural de la vainilla gracias a una infusión controlada en la crema caliente.

### 💡 ¿Qué hace especial esta receta?

- ✅ Usa la técnica de emulsión para lograr una textura estable y aireada sin necesidad de gelatina.
- ✅ Puedes elegir entre tres opciones de vainilla según lo que tengas disponible: vaina natural, pasta de vainilla o extracto de vainilla.
- ✅ Más sabor, mejor estructura: La combinación de chocolate blanco y vainilla infundada realza el sabor sin hacerlo empalagoso.

Si buscas un relleno elegante y versátil que resista bien el calor y tenga una textura aterciopelada, este Whipped Ganache de Vainilla será tu mejor aliado en la repostería. ¡Vamos con la receta! 🍰✨

# WHIPPED GANACHE VAINILLA (3 OPCIONES)

---

## Ingredientes:

- ✓ **200 g** de chocolate blanco, picado.
- ✓ **100 ml** de crema espesa (mínimo 33% de grasa) - para calentar.
- ✓ **190 ml** de crema espesa fría (mínimo 33% de grasa) - para estabilizar.
- ✓ **Opción 1:** 1 vaina de vainilla (opción más natural y aromática).
- ✓ **Opción 2:** 1 cucharada de pasta de vainilla (para un sabor intenso sin usar la vaina).
- ✓ **Opción 3:** 1 cucharadita de extracto de vainilla (para una opción más accesible).
- ✓ **10 g** de miel (opcional, mejora la textura y estabilidad).

💡 Si usas la vaina de vainilla, no olvides retirarla antes de usar la crema en el ganache.



## 📌 Instrucciones paso a paso

### Paso 1: Infusión de la crema con vainilla

✓ En una cacerola pequeña, añade los 100 ml de crema espesa junto con la vainilla:

- Si usas la vaina de vainilla: Ábrela a lo largo, raspa las semillas y agrégalas a la crema junto con la vaina vacía.
- Si usas la pasta de vainilla o extracto: Añádelo directamente a la crema.

✓ Lleva la mezcla a punto de ebullición a fuego bajo.

✓ Retira del fuego y deja reposar de 30 minutos a 2 horas para una mejor infusión.

✓ Si usaste la vaina de vainilla, retírala antes de continuar con el siguiente paso.

💡 Si quieres un sabor intenso, deja la infusión en la nevera toda la noche y luego caliéntala nuevamente antes de usarla.



### Paso 2: Derretir el chocolate

✓ Coloca el chocolate blanco picado en un bol resistente al calor.

✓ Derrítelo a baño maría o en el microondas en intervalos de 15-20 segundos, removiendo bien entre cada pausa hasta que esté completamente derretido.

✓ Reserva el chocolate derretido.

💡 **TIP:** No sobrecalientes el chocolate, ya que es delicado y puede quemarse fácilmente.



### Paso 3: Calentar la crema infusionada y emulsionar

✓ Recalienta la crema infusionada con vainilla hasta que esté caliente pero sin hervir.

✓ Vierte la crema caliente sobre el chocolate en tres partes:

**1 Primera** adición: Agrega 1/3 de la crema caliente y mezcla con una espátula en movimientos circulares hasta que empiece a integrarse.

**2 Segunda** adición: Añade otro 1/3 de la crema caliente, sigue removiendo hasta que la mezcla sea más elástica.

**3 Última** adición: Vierte el tercer tercio de la crema y mezcla hasta lograr una emulsión homogénea, lisa y brillante.

💡 Si la mezcla parece separarse al principio, sigue removiendo hasta que se integre completamente.



### Paso 4: Incorporar la crema fría

✓ Añade los 190 ml de crema espesa fría a la mezcla y revuelve suavemente hasta integrar.

✓ Usa una batidora de inmersión (o *Varilla manual (batidor de globo)*)

*Puedes usar un batidor de globo, pero debes hacerlo con movimientos suaves para evitar incorporar aire. Si notas que la mezcla parece separada al principio, sigue batiendo hasta que tome una textura sedosa.)*

durante 1-2 minutos para garantizar una emulsión homogénea y sin grumos.

💡 Este paso estabiliza el ganache y lo hace más aireado al batirse.



# ¿Te sigue fallando el buttercream?

**Muchas reposteras me cuentan lo mismo:**

“El buttercream se derrite, es pesado, muy dulce y ya no gusta tanto como antes”.

**Aunque sigas la receta al pie de la letra, muchas veces no se mantiene firme.**

Y si hace calor, olvídale: puede arruinar todo tu trabajo.

Además, cada vez más clientas buscan algo **más ligero y menos empalagoso...** pero no saben qué ofrecer.

✓ **La solución real:**

**El Whipped Ganache es una alternativa moderna, profesional y mucho más estable.**

Tiene una textura suave, un sabor más fino, y lo mejor: aguanta mucho mejor el calor.

🎁 Si quieres llevar tu repostería a otro nivel, te invito a conocer mi:

👉 **Pack Completo de Whipped Ganache**

**+25 recetas exclusivas • Técnicas profesionales • Sabores irresistibles • Bonus de Regalo exclusivos**

[🔗 \[Haz clic aquí para verlo\]](#)



### **Paso 5: Reposo en el refrigerador**

- ✓ Cubre el bol con film transparente, asegurándote de que el plástico toque la superficie del ganache para evitar que forme costra.
- ✓ Refrigera por al menos 3 horas, o preferiblemente toda la noche.
- 💡 El tiempo de reposo es clave para que el ganache tenga una estructura perfecta al batirlo



### **Paso 6: Preparar los utensilios antes de batir**

- ✓ Antes de batir el ganache, coloca el bol de la batidora y el batidor en el congelador por 5 minutos.
- ✓ Esto ayuda a mantener la temperatura del ganache y lograr una mejor textura.
- 💡 Los utensilios fríos ayudan a que el ganache monte mejor y retenga más aire.

### **Paso 7: Batir el Ganache**

- ✓ Saca el ganache del refrigerador y colócalo en la batidora.
- ✓ Comienza a velocidad baja y aumenta gradualmente a media.
- ✓ A medida que el ganache se bate, su color se aclarará y ganará volumen.
- ✓ Detente cuando el ganache forme picos suaves o firmes, según el uso que le darás.
- 💡 No sobrebatas, ya que puede volverse granuloso o cortarse.





# Preguntas Frecuentes

- **¿Qué pasa si mi ganache está muy líquido después de refrigerarlo?**
- No te preocupes, es normal. Solo bátilo bien y tomará consistencia.
- **¿Cómo evitar que el ganache se corte al batir?**
- No sobrebatas la mezcla. Detente cuando el ganache se aclare y forme picos suaves o firmes, según lo que necesites.
- **¿Puedo congelar el ganache batido?**
- No es recomendable congelarlo después de batirlo, ya que perderá su estructura aireada. Si necesitas conservarlo, guárdalo sin batir y luego sigue el proceso cuando vayas a usarlo.

# Toma Nota con estos Tips

# AP NOTAS S

## ◆ ¿Qué tipo de vainilla usar?

- ✓ Vaina de vainilla: La mejor opción para un sabor natural y auténtico.
- ✓ Pasta de vainilla: Alternativa excelente si no tienes la vaina, con un sabor más intenso que el extracto.
- ✓ Extracto de vainilla: Opción más accesible, pero menos intensa que las otras.

◆ **Chocolate Blanco:** Usa chocolate de repostería de buena calidad. Evita las coberturas con grasas vegetales hidrogenadas.

◆ **Infusión de vainilla:** Para un sabor más intenso, deja reposar la crema infusionada por más tiempo o prepárala la noche anterior.

◆ **Miel:** Mejora la estabilidad del ganache y aporta un brillo extra.

## ◆ **Almacenamiento:**

- ✓ Antes de batir: Hasta 5 días en refrigeración y 2 meses en congelador.
- ✓ Después de batir: Consumir en 3 días para mantener la textura.

