

TÉCNICA FRANCESA SECRETA

*GUÍA RÁPIDA PARA REEMPLAZAR EL
BUTTERCREAM EN TUS POSTRES Y PASTELES*

SE LO QUE SE SIENTE
PASAR HORAS
DECORANDO Y
RELLENANDO UN PASTEL,
SOLO PARA VER COMO
TU BUTTERCREAM SE
DERRITE CON EL CALOR,
SE CORTA O DEJA UN
SABOR PESADO Y
ARTIFICIAL AL COMERLO.



POR ESO QUIERO MOSTRARTE ESTA RECETA DE
GANACHE MONTÉE / WHIPPED GANACHE

BY GRUPO DE REPOSTERÍA

¿Por qué cada vez más reposteras están dejando de usar Buttercream?

Porque aunque es lo más enseñado, también es lo más criticado: **se derrite, empalaga y mata el sabor del pastel.**

Por eso perfeccionamos una técnica secreta que usan en Francia para postres y pasteles de vitrina:

Whipped Ganache / Ganache Montée

¿Quieres ver la diferencia real? 

Whipped Ganache Vs Buttercream



Whipped Ganache

- ✓ Hecha con chocolate real y crema
- ✓ Sabor intenso pero equilibrado y sabroso
- ✓ Textura aireada y liviana
- ✓ Aguanta el calor sin derretirse
- ✓ Combina perfectamente con cualquier sabor de bizcocho
- ✓ Más elegante y profesional



Buttercream

- ✗ Hecha con manteca y azúcar
- ✗ Gusto a manteca, sabor artificial y empalagoso
- ✗ Textura densa y pesada
- ✗ Se derrite fácilmente en climas cálidos
- ✗ Opaca el sabor de todos los postres y pasteles
- ✗ Se ve casero y anticuado, parece cortado

QUÉ ES LA TÉCNICA SECRETA?

Esto no es solo una ganache batida cualquiera.

La técnica que enseñamos tiene una base profesional que nadie explica en español:

La emulsión controlada con crema caliente y crema fría



Modificamos cada receta clásica para que logre esa textura estable, aireada y brillante.

Y te enseño paso a paso cómo aplicarla en más de 26 sabores distintos en mi pack completo

Reemplaza el buttercream para siempre con la técnica francesa que está revolucionando la repostería

Y aprende cómo aplicarla paso a paso
en más de 26 sabores irresistibles.



[Haz clic aquí para descubrir el
Pack de Whipped Ganache
completo]

Aquí tienes la receta gratis
para que la pruebes 👉

Whipped ganache chocolate

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate negro (mínimo 40% de cacao)
- 200 ml de crema caliente para batir (mín. 33% de grasa)
- 300 ml de crema fría para batir (mín. 33% de grasa)
- 10 g de miel (opcional)



INSTRUCCIONES

1. Derrite el chocolate

Hazlo a baño maría o en el microondas a baja potencia, en intervalos de 15 segundos.

👉 Evita que el chocolate se queme; debe quedar suave y brillante.

2. Calienta la crema (200 ml) + miel

Lleva la crema casi a punto de ebullición (sin que hierva) para no arruinar la emulsión.

👉 La miel es opcional, pero ayuda a darle más brillo y una textura más sedosa.

3. Emulsiona con el chocolate

Agrega la crema caliente en 3 partes al chocolate y mezcla con espátula en círculos.

👉 Al principio puede verse cortado, pero sigue mezclando: se volverá una crema uniforme y brillante.

4. Agrega la crema fría (300ml) y mezcla bien

Integra toda la crema fría y usa una batidora de inmersión o manual.

👉 Este paso es clave: sin batir bien, no logras la textura aterciopelada.

5. Refrigerera y bate

Cubre con film en contacto y refrigera al menos 3 horas. Luego bate hasta formar picos suaves.

👉 Usa batidora fría para más estabilidad. No sobre batas.

💡 Tips que no fallan:

- No uses crema light ni vegetal: solo crema real con mínimo 33% de grasa.
- Batido justo: Cuando veas picos firmes, detente. Si te pasas, pierde suavidad.
- ¿Muy duro al sacarlo de la heladera? Bátelo unos segundos y vuelve a la textura ideal.

Paso a paso detallado



1. Derretir el chocolate 🍫

➡ Derretí el chocolate negro a baño maría o en microondas a baja potencia.

💡 No debe quemarse ni pasarse de calor.

2. Calentar la crema 🥛

➡ Calentá la crema para montar (y la miel si usás) hasta que esté bien caliente, sin hervir.

💡 El calor ayuda a emulsionar bien el chocolate.

3. Emulsionar 🌀

➡ Agregá la crema caliente en 3 partes al chocolate, mezclando bien cada vez.

💡 Debe quedar brillante y sin grumos.

4. Agregar crema fría + batir 🍹

➡ Sumá la crema fría y batí con mixer o batidora de mano hasta lograr una mezcla lisa.

💡 Esto da una textura sedosa y sin separación.

5. Reposar en frío ❄️

➡ Tapá con film en contacto y refrigerá al menos 3 horas (ideal: toda la noche).

💡 El reposo mejora la estabilidad al batir.

6. Enfriar utensilios 🧊

➡ Enfriá bol y batidor por 5 min antes de batir.

💡 Así el ganache mantiene su firmeza.

7. Batir 🌀

➡ Batí primero lento, luego medio. Parar cuando tenga picos suaves o firmes.

💡 No sobrebatir: si se ve seco, ya fue demasiado.

8. ¡Listo para usar! 🍰

➡ Usá el ganache para rellenos o coberturas.

💡 Si lo enfriaste demasiado, batilo unos segundos para suavizar.

¿CANSADA DEL BUTTERCREAM?

- ✗ Con sabor artificial
- ✗ Se derrite con el Calor
- ✗ Empalaga y arruina el sabor

Reemplázalo con Whipped Ganache

- ✓ Textura tipo Mousse
- ✓ Estable y profesional
- ✓ Más rica y fácil de trabajar

[\[Haz clic aquí para descubrir el Pack de Whipped Ganache completo\]](#)

