

# Ganache *Perfeita*

*A cobertura francesa que eleva qualquer bolo a categoria premium. Brilho de espelho, textura sedosa, sabor profundo.*



*Chef Beatriz Ramalho*

CONFEITARIA AUTORAL

**Volume VII**

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

# A cobertura *que muda tudo.*

---

Ganache é a cobertura mais nobre da confeitaria francesa. Apenas dois ingredientes (chocolate + creme de leite), mas técnica que separa amador de profissional. *Quem domina ganache, eleva o preço dos bolos em 50% imediatamente.*

Esse ebook traz 8 ganaches que cobrem 100% das possibilidades: do clássico ao leite (mais popular) ao branco com limão siciliano (refinado), passando pelo amargo 70% (intenso) e a ganache montada (decoração com bicos).

Cada uma com a proporção exata chocolate:creme. Essa proporção é o segredo. Excesso de creme = ganache mole. Excesso de chocolate = ganache pesada. As medidas certas estão aqui.

Domine essas 8 e seu bolo vira premium. Cliente que paga R\$ 80 vira cliente que paga R\$ 150. Sem fazer nada além de trocar a cobertura.

*Vamos elevar?*

*Beatriz*

CHEF CONFEITEIRA

# Sumário de Receitas

Oito ganaches. Brilho profissional.

- |    |                                                                                         |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 01 | Ganache ao Leite<br><i>A base de toda confeitaria.</i>                                  | PÁG. 04 |
| 02 | Ganache Meio Amargo 55%<br><i>O equilíbrio perfeito doce-amargo.</i>                    | PÁG. 05 |
| 03 | Ganache 70% Amargo<br><i>Para os apaixonados por chocolate de verdade.</i>              | PÁG. 06 |
| 04 | Ganache Branca com Limão Siciliano<br><i>A elegância cítrica das doceries finas.</i>    | PÁG. 07 |
| 05 | Ganache Montada de Chocolate<br><i>Decoração com bicos, sabor de chocolate intenso.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Ganache de Frutas Vermelhas<br><i>Cor vibrante + chocolate intenso.</i>                 | PÁG. 09 |
| 07 | Ganache Mocha (Café)<br><i>O sabor adulto da confeitaria francesa.</i>                  | PÁG. 10 |
| 08 | Ganache Espelho<br><i>A glaçagem brilhante de docerie francesa.</i>                     | PÁG. 11 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICA

# Ganache *ao Leite*

"A BASE DE TODA CONFEITARIA."

01

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

## INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite de boa qualidade picado

200 ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada generosa de sal

## MODO DE PREPARO

- 01 Pique o **chocolate ao leite** em pedaços bem pequenos. Coloque em uma tigela média.
- 02 Em panela, aqueça o **creme de leite fresco com sal** até começar a ferver. *Não deixe ferver demais.*
- 03 Despeje o creme quente sobre o chocolate. Espere **1 minuto inteiro** sem mexer.
- 04 Com fouet, mexa **do centro pra fora** em movimentos circulares pequenos. A emulsão vai formar.
- 05 Quando estiver lisa, adicione a **manteiga** em temperatura ambiente. Misture até dar brilho.
- 06 Espere amornar (consistência de calda). Refrigere 2h pra firmar. Pra cobrir bolo, reaqueça levemente em micro-ondas (10s).

### dica da chef ✦

Proporção 3:2 (chocolate:creme) é pra cobertura cremosa. Pra ganache de recheio (mais firme), use 4:2 (mais chocolate). Pra ganache de bater (chantilly de ganache), use 2:3 (mais creme). Memoriza essas três proporções e você nunca mais erra.



RECEITA Nº 02 · PREMIUM

02

## Ganache *Meio Amargo 55%*

"O EQUILÍBRIO PERFEITO DOCE-AMARGO."

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

300 g de chocolate meio amargo 55% picado

200 ml de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de mel (*diferencial pra brilho*)

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada generosa de flor de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pique o **chocolate** em pedaços pequenos e coloque em tigela.
- 02 Aqueça **creme de leite fresco + mel + flor de sal** até quase ferver.
- 03 Despeje sobre o chocolate. Espere 1 minuto.
- 04 Mexa do centro pra fora com fouet até virar emulsão lisa.
- 05 Adicione a **manteiga** e mexa até dar brilho de espelho.
- 06 Use morna pra cobrir bolos. Refrigere se preferir consistência mais firme.

#### *dica da chef* ✦

O mel é o segredo silencioso dessa ganache. Não dá sabor de mel — adiciona brilho de espelho e maciez. Combina perfeitamente com bolo de café, bolo de avelã, red velvet. Vende a R\$ 150 a fatia em docerie premium.



RECEITA Nº 03 · INTENSA

03

## Ganache 70% Amargo

"PARA OS APAIXONADOS POR CHOCOLATE DE VERDADE."

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

300 g de chocolate belga 70% picado  
(Callebaut)

230 ml de creme de leite fresco (*mais creme  
pra equilibrar amargor*)

30 g de açúcar de confeitiro (*opcional,  
suavizar*)

20 g de manteiga

1 pitada de flor de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pique o **chocolate belga 70%** em pedaços bem pequenos.
- 02 Aqueça **creme de leite fresco e flor de sal** até começar a ferver. Adicione açúcar de confeitiro se quiser amenizar.
- 03 Despeje sobre o chocolate. Espere 1 minuto inteiro — chocolate 70% derrete mais lento.
- 04 Mexa do centro pra fora até emulsão lisa.
- 05 Adicione manteiga e mexa pra brilho final.
- 06 Use pra cobrir bolos sofisticados, em camadas com framboesa fresca.

#### dica da chef ✦

Chocolate 70% precisa de mais creme proporcionalmente (1:0,77 vs 1:0,67 da ao leite). É o que mantém a emulsão sem talhar. E sempre Callebaut ou Sicao — fracionado não funciona em ganache (cristaliza errado). Vale o investimento pra cliente premium.



RECEITA Nº 04 · BRANCA · CÍTRICA

04

## Ganache Branca com Limão Siciliano

"A ELEGÂNCIA CÍTRICA DAS DOCERIES FINAS."

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 12 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

350 g de chocolate branco picado (*mais chocolate — branco tem menos manteiga de cacau*)

150 ml de creme de leite fresco

Raspas de 2 limões-sicilianos

3 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pique o **chocolate branco** em pedaços bem pequenos.
- 02 Aqueça **creme de leite + raspas de limão + sal** até começar a ferver. *Não deixe ferver demais.*
- 03 Despeje sobre o chocolate. Espere 1 minuto. Mexa até virar emulsão lisa.
- 04 Adicione o **suco de limão** em fio fino, mexendo (a ganache vai endurecer e voltar a derreter — normal).
- 05 Acrescente a **manteiga** e mexa até brilhar.
- 06 Refrigere 2h. Use pra cobrir bolos brancos amanteigados ou bolos de fruta.

#### dica da chef ✦

Chocolate branco é traiçoeiro — queima fácil. SEMPRE aqueça o creme primeiro e despeje sobre o chocolate frio. Nunca derreta o branco direto. E o limão-siciliano (não tahiti) é o que diferencia. Combinação clássica francesa: ganache branca + framboesas frescas + chantilly. Premium.



RECEITA Nº 05 · BATIDA · AERADA

05

## Ganache *Montada de Chocolate*

"DECORAÇÃO COM BICOS, SABOR DE CHOCOLATE INTENSO."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 10 min	FORNO 12h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------	-------------------	----------------------	-------------------------

### INGREDIENTES

200 g de chocolate ao leite picado

400 ml de creme de leite fresco gelado  
(proporção 1:2)

30 g de glucose de milho (*estabiliza*)

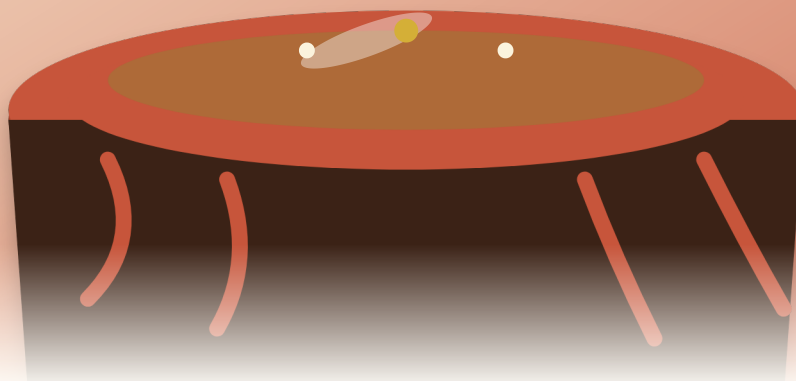
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Aqueça metade do creme de leite (200ml) com glucose e sal até começar a ferver.
- 02 Despeje sobre o chocolate. Espere 1 min. Mexa até virar ganache lisa.
- 03 Adicione o restante do creme de leite GELADO (200ml). Mexa pra integrar.
- 04 Cubra com filme em contato direto. Refrigere por 12 horas mínimo (de um dia pro outro).
- 05 No dia seguinte, transfira pra batedeira gelada. Bata em velocidade média por 2-3 min, até atingir ponto de chantilly firme.
- 06 Use imediatamente pra decorar bolos com bicos profissionais. Não bata em excesso — a emulsão quebra.

#### dica da chef ✦

Ganache montada é o segredo de docerie de cake design. Aguenta forma, sustenta peso, fica firme em temperatura ambiente por 6h. A glucose é opcional mas estabiliza muito. Use Wilton 1M ou 2D pra criar rosetas perfeitas. Vende a R\$ 200-300 o bolo decorado com isso.



RECEITA Nº 06 · ESPECIAL · FRUTAS

## Ganache de Frutas Vermelhas

"COR VIBRANTE + CHOCOLATE INTENSO."

06

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 15 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

200 g de chocolate branco picado

150 ml de purê de frutas vermelhas  
(framboesa + morango)

50 ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de manteiga

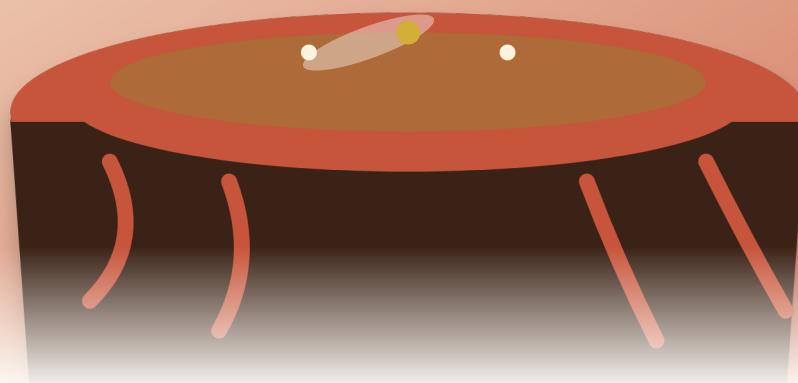
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pique o **chocolate branco**. Coloque em tigela.
- 02 Pra fazer o **purê**: bata 300g de frutas vermelhas com 100g de açúcar e suco de limão. Coe em peneira fina pra remover sementes.
- 03 Aqueça **purê + creme de leite + sal** até começar a ferver.
- 04 Despeje sobre o chocolate. Espere 1 minuto. Mexa até virar emulsão lisa.
- 05 Adicione a **manteiga** e mexa até brilhar.
- 06 Refrigere 2h. Use pra cobrir bolos brancos, glaceando — cor rosa-coral lindíssima.

### dica da chef ✦

Essa ganache é puro marketing — a cor coral natural faz qualquer bolo virar foto pro Instagram. Combina lindamente com génoise + chantilly fresco. Use sempre purê concentrado, nunca suco. E não esqueça o suco de limão: preserva cor.



RECEITA Nº 07 · ESPECIAL · CAFÉ

07

## Ganache Mocha (Café)

"O SABOR ADULTO DA CONFEITARIA FRANCESA."

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

250 g de chocolate meio amargo 55%  
picado

50 g de chocolate ao leite picado

180 ml de creme de leite fresco

20 ml de café espresso bem forte

2 colheres (chá) de café solúvel premium

1 colher (sopa) de manteiga

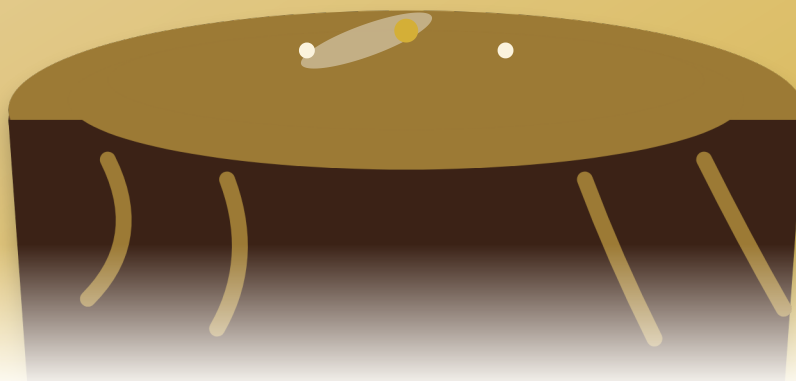
1 pitada de flor de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pique os dois chocolates juntos em tigela.
- 02 Aqueça **creme de leite + café solúvel + sal** até começar a ferver. Mexa pra dissolver o café.
- 03 Despeje sobre os chocolates. Espere 1 minuto.
- 04 Adicione o **café espresso concentrado**. Mexa do centro pra fora.
- 05 Acrescente **manteiga** e mexa pra brilho final.
- 06 Refrigere 2h. Use pra cobrir bolo de café, bolo de chocolate adulto, com licor opcional (Kahlúa).

#### dica da chef ✦

Café solúvel + espresso é a combinação que cria profundidade real de café. Use Nescafé Gold ou marca premium pro solúvel. E essa ganache é PERFEITA pra bolo de aniversário de adulto — vende muito em ambiente corporativo. Adicione 30ml de Kahlúa pra versão alcoólica.



RECEITA Nº 08 · GLAÇAGEM · ESPELHO

08

## Ganache *Espelho*

"A GLAÇAGEM BRILHANTE DE DOCERIE FRANCESA."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 15 min	FORNO 4h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------	-------------------	---------------------	-------------------------

### INGREDIENTES

200 g de chocolate ao leite picado

150 g de açúcar refinado

150 ml de creme de leite fresco

50 ml de água

60 g de glucose de milho

1 envelope de gelatina (12g)

50 ml de água pra hidratar gelatina

### MODO DE PREPARO

- 01 Hidrate a **gelatina** nos 50ml de água por 5 min.
- 02 Em panela, junte **açúcar, água e glucose**. Aqueça até 103°C (calda).
- 03 Acrescente o **creme de leite fresco** em fio fino, mexendo.
- 04 Despeje sobre o **chocolate picado**. Espere 1 min e mexa até virar ganache lisa.
- 05 Aqueça a **gelatina hidratada** em micro-ondas (15s). Adicione à ganache. Mexa muito bem.
- 06 Cubra com filme em contato direto. Refrigere 4h. Pra usar: aqueça a 30–35°C e despeje sobre bolo congelado.

#### dica da chef ✦

Glaçagem espelho é puro show. O brilho vem da glucose + gelatina + temperatura exata. Bolo **PRECISA** estar congelado quando você despeja — diferença de temperatura cria o efeito espelho. Usado em bolos premium de docerie francesa. Vende a R\$ 300+ em bolo cake design.

# Ganache transforma *preço de venda.*

Mesmo bolo + ganache premium = 50% a mais no preço. Veja como precificar e justificar.

## 01 Precificação *do bolo coberto*

**Bolo base + R\$ 35 (custo ganache premium) + R\$ 50 (mão de obra) = preço cobertura**

- ✓ Bolo + ganache ao leite: R\$ 130 vira R\$ 180
- ✓ Bolo + ganache 70% premium: R\$ 130 vira R\$ 220
- ✓ Bolo + ganache espelho: R\$ 130 vira R\$ 280
- ✓ Cliente paga pela ganache: visual + sabor + status. Justifica facilmente.

## 02 Quando usar *cada ganache*

- ✓ Festa infantil: ao leite (popular, doce, criança ama).
- ✓ Casamento/15 anos: branca com limão siciliano OU espelho (visual de docerie).
- ✓ Corporativo/adulto: 70% amargo ou mocha (sofisticado).
- ✓ Cake design: ganache montada (estrutura + decoração).

## 03 Erros que custam *dinheiro*

- ✓ Chocolate fracionado: destrói a textura. Use SÓ chocolate de verdade (Callebaut, Sicao).
- ✓ Creme de leite caixinha: dá emulsão fraca. Use SEMPRE creme fresco.
- ✓ Ferver demais o creme: queima a lactose. Aqueça até quase ferver.
- ✓ Mexer rápido demais: incorpora ar e ganache fica embranquecida. Mexa devagar, do centro pra fora.

## 04 Storytelling *que justifica preço*

- ✓ 'Ganache francesa': palavra-chave que valoriza imediatamente.
- ✓ Foto do corte mostrando brilho: Instagram vende pelo brilho da cobertura.
- ✓ Vídeo do despejar: ganache caindo sobre o bolo é hipnotizante. Reels.
- ✓ Mencione 'chocolate belga': mesmo que use Sicao, é chocolate de qualidade equivalente.

**Bolo coberto com ganache premium = R\$ 200–350.**

Mesma massa, mesmo recheio. Trocou a cobertura simples por ganache profissional? Vende +50%. É o investimento de chef

— ATÉ A PRÓXIMA —

# Ganache feita, *bolo elevado.*

*Cobertura premium é o que separa bolo de aniversário de bolo de docerie.  
Use essas ganaches em todo bolo recheado a partir de agora. Cliente vai  
sentir a diferença na primeira mordida.*

*Me marca quando fizer no Instagram.*

*Beatriz*

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL