

Ganache Mango

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

63 gr	Mango — en puré
31 gr	Maracuyá — en puré
13 gr	Azúcar invertido
200 gr	Chocolate blanco — derretido
21 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Mango, maracuyá y azúcar invertido al fuego. Vamos removiendo para que no se pegue. Una vez que empiece a hervir lo volcamos sobre el chocolate derretido.

Lo vamos mezclando hasta que quede bien integrado.

Lo dejamos enfriar hasta los 35ª removiendo constantemente.

Añadimos la mantequilla. Y con un turmix la vamos mezclando hasta que todo quede integrado.

Si usas esta ganache para rellenar chocolates debes dejarla enfriar a 28º.

Para otros rellenos dejar reposar 12 horas en la nevera tapado con papel film tocando la ganache.