

Ganache Coco

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

INGREDIENTES

200 gr	Nata
250 gr	Chocolate blanco
10 gr	Glucosa — jarabe
30 gr	Leche coco
50 gr	Coco — en puré

ELABORACIÓN

1. En una cacerola, lleva a ebullición la mitad de la nata (100g) y el jarabe de glucosa.
 2. Vierte la mezcla caliente sobre el chocolate blanco y deja reposar por unos minutos para que se derrita.
 3. Con una batidora, mezcla los ingredientes hasta obtener una textura suave y homogénea.
 4. Agrega el puré de coco, la leche de coco y el resto de la nata (100g). Vuelve a batir hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
 5. Vierte la mezcla en un recipiente plástico ancho y deja enfriar a temperatura ambiente.
 6. Luego, refrigera la ganache durante al menos 10 horas para que tome consistencia.
 7. Pasado el tiempo de refrigeración, bate la ganache con una batidora a velocidad media hasta que quede suave y cremoso.
 8. ¡Listo! Ahora puedes usar la ganache de coco para decorar tus postres favoritos.
- Recuerda no batir demasiado la crema para evitar que se estropee.