

Ganache Raffaello para relleno

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Relleno Bombones · Procedencia: Internet ·
Autor: Internet

INGREDIENTES

200 gr	Chocolate blanco
80 ml	Nata — para montar
40 gr	Coco — rallado fino
30 gr	Almendras — molida muy fina
15 gr	Mantequilla — (opcional pero aporta cremosidad y brillo)
5 gr	Vainilla — de extracto de vainilla o de coco (opcional)
0,30 gr	Sal

ELABORACIÓN

Calienta la nata en un cazo a fuego medio hasta que rompa a hervir. Retira inmediatamente del fuego.

Añade el chocolate blanco troceado y deja reposar 2 minutos. Luego remueve suavemente hasta que el chocolate se derrita por completo y quede una mezcla homogénea.

Incorpora el coco rallado, la almendra molida o pasta de almendra, el extracto (si lo usas), y una pizca de sal. Mezcla bien.

Añade la mantequilla y remueve hasta que se integre completamente. Esto aporta una textura más sedosa.

Deja enfriar a temperatura ambiente, luego cubre con film transparente tocando la superficie y lleva al refrigerador al menos 4-6 horas (mejor si es de un día para otro).

Cuando la vayas a usar, sácala unos minutos antes para que esté maleable. Si quieres una textura más aireada, puedes batirla suavemente con batidora.