

Ganache de Chocolate y Naranja

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

INGREDIENTES

200 gr	Chocolate Negro — (mínimo 60?70% cacao)
100 ml	Nata — para montar
1	Ralladura naranja — (sin parte blanca)
20 gr	Mantequilla — (opcional, para dar brillo y suavidad)
28 gr	Licor naranja — (opcional: Cointreau, Grand Marnier o triple sec)

ELABORACIÓN

Trocea el chocolate y colócalo en un bol resistente al calor.

Calienta la nata en un cazo con la ralladura de naranja. Cuando rompa a hervir, retira del fuego y deja infusionar 3–5 minutos.

Cuela la nata (si quieres una textura muy fina) y vuelve a calentarla si se ha enfriado.

Vierte la nata caliente sobre el chocolate. Deja reposar 1 minuto sin remover.

Remueve en círculos desde el centro con espátula o varilla hasta que se forme una emulsión brillante.

Añade la mantequilla (opcional) y mezcla bien hasta que se integre.

Agrega el licor de naranja, si lo usas, y mezcla.

Deja enfriar a temperatura ambiente o refrigera ligeramente hasta que adquiera textura para rellenar.

Otras versiones rápidas:

Ganache de chocolate blanco y naranja

200 g de chocolate blanco

60 ml de nata para montar

Ralladura de naranja y unas gotas de zumo

Ideal para un relleno más dulce y suave

Ganache con zumo de naranja natural (sin nata)

150 g de chocolate negro

100 ml de zumo de naranja colado

1 cda de miel o sirope

Opción más ligera, pero menos estable para bombones

Usos:

Relleno de bombones artesanales

Relleno o cobertura de tartas de chocolate

Centro cremoso de trufas

Entre capas de macarons

MAVILLUM