

Ganache de chocolate (Tarta mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

260 gr	Chocolate Negro — negra
180 gr	Nata
44 gr	Azúcar invertido — (o miel)
44 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Calentar la nata, junto con el azúcar invertido y verterlo sobre la cobertura.
Ligarla con un turmix o th y cuando esté a unos 35°C añadir la mantequilla pomada.