

Ganache chocolate negro (Tarta chocolate_plátano)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

500 gr	Nata — líquida
50 gr	Azúcar invertido
450 gr	Chocolate Negro — negra del 64%
175 gr	Mantequilla — pomada.

ELABORACIÓN

Nata al fuego hasta el punto de ebullición.

La cobertura fundida o triturada junto con el azúcar invertido.

Cuando la nata esta en su punto la volcamos sobre cobertura, con una espátula vamos mezclando muy muy suavemente la cobertura con la nata, cuando está a 38-40°C añadimos la mantequilla y seguimos revolviendo con suavidad, hasta integrar todos los elementos.